



Chambre des communes
CANADA

**Sous-comité sur la salubrité des aliments du
Comité permanent de l'agriculture et de
l'agroalimentaire**

SFSA • NUMÉRO 005 • 2^e SESSION • 40^e LÉGISLATURE

TÉMOIGNAGES

Le mercredi 29 avril 2009

—
Président

M. Larry Miller

Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :

<http://www.parl.gc.ca>

Sous-comité sur la salubrité des aliments du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le mercredi 29 avril 2009

• (1600)

[Traduction]

Le président (M. Larry Miller (Bruce—Grey—Owen Sound, PCC)): Bon, je déclare la séance ouverte.

Je remercie beaucoup nos invités.

Monsieur le ministre, merci d'être venu aujourd'hui.

Nous accueillons également Mme Swan de l'ACIA ainsi que MM. Mayers, Baker, Evans et Prince. Merci beaucoup de vous être mis à notre disposition aujourd'hui.

J'imagine que vous avez une déclaration liminaire, monsieur le ministre. Je vais donc vous donner la parole.

L'hon. Gerry Ritz (ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire): Merci, monsieur le président.

C'est évidemment un plaisir pour moi d'être ici. Merci de m'offrir la possibilité de dialoguer avec vous aujourd'hui.

Ce qui s'est produit l'été dernier est un drame. En mon nom personnel ainsi qu'au nom de l'ACIA et du gouvernement du Canada, je veux à nouveau offrir mes condoléances les plus sincères à tous ceux qui ont été touchés par ce drame. Nos pensées et nos prières continuent d'accompagner les familles.

Chacun de nous a un rôle à jouer en matière de salubrité des aliments. Tous les paliers de gouvernement collaborent pour consolider les systèmes et les politiques de salubrité alimentaire. Les pouvoirs publics collaborent avec les intervenants tout au long de la chaîne alimentaire pour assurer le bon fonctionnement du système, à commencer par les producteurs et en passant par les transformateurs et les détaillants, jusqu'à mon propre comptoir de cuisine.

Le gouvernement du Canada accepte sa part de responsabilité pour ce qui s'est produit l'été dernier. Protéger les approvisionnements alimentaires du Canada est une partie importante de mon travail comme ministre chargé de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

La salubrité alimentaire est importante pour moi pour des raisons très profondes, comme c'est le cas pour vous. Comme père et grand-père, je veux avoir l'assurance que la nourriture que nous servons aux membres de notre famille est sûre. C'est pourquoi notre gouvernement s'emploie si fort à tirer les enseignements de l'écllosion de l'été dernier. De fait, il y a eu quatre rapports de ce type qui jettent un regard dur et introspectif sur la situation pour trouver les moyens de l'améliorer. Nous allons même plus loin: nous nommons un enquêteur indépendant qui donnera aux citoyens l'assurance que nous ne laissons rien au hasard.

Je tiens également à remercier le comité d'avoir redoublé ses efforts en vue de trouver des moyens de renforcer le système

canadien en matière de salubrité alimentaire. En tenant des séances supplémentaires et en siégeant plus longtemps, vous garantirez que le consommateur canadien dispose des réponses dont il a besoin ce printemps au lieu d'attendre jusqu'à décembre prochain — et je vous en remercie. Il est bon de voir que les députés de l'opposition sont prêts à se joindre aux députés ministériels pour accomplir cet effort supplémentaire et achever ce travail le plus tôt possible.

On ne saurait trop rappeler que rien n'est plus important que de maintenir et de renforcer le système d'assurance de la salubrité des aliments. Le rôle le plus important de l'État, comme vous le savez, est de fournir les moyens et d'établir les politiques nécessaires pour assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire.

Même si l'ACIA relève de mon portefeuille comme ministre de l'Agriculture, il s'agit d'un organisme de réglementation scientifique qui dispose de ses propres pouvoirs légaux. De fait, son bureau de la salubrité et des rappels des aliments travaille indépendamment à l'aide de protocoles d'action immédiate lorsqu'est établi un lien entre l'alimentation et la maladie. À tous les Canadiens, y compris ceux qui sont directement touchés, je promets que le gouvernement continuera de renforcer le système d'assurance de la salubrité des aliments.

Même avant les événements de l'été dernier, notre gouvernement avait annoncé que 113 milliards de dollars seraient consacrés au plan d'action pour la salubrité des aliments et à déposer des modifications destinées à renforcer les lois relevant de la Loi sur les aliments et drogues.

Pendant les deux premières années de notre gouvernement, nous avons embauché 200 nouveaux inspecteurs des aliments. Le personnel de l'ACIA a augmenté de plus de 13 p. 100 pendant cette période. De fait, l'Agence dispose de plus de moyens et de personnel d'inspection que jamais, parce que nous lui avons attribué des budgets records. Notre gouvernement investit également 250 millions de dollars cette année dans le laboratoire canadien.

Comme vous le savez, il est impossible de déceler au goût, au toucher ou à l'odorat un grand nombre de pathogènes, y compris la listeria, qui nous a frappés. C'est pourquoi le gouvernement a accru la surveillance de cette bactérie. Qu'un inspecteur des aliments se contente de se promener autour des lignes de production et de les observer ne suffit pas. À une époque où la technologie évolue et où les ingrédients proviennent de partout dans le monde, nous devons continuer à nous améliorer.

La réglementation canadienne en matière de salubrité des aliments est désormais plus stricte qu'elle ne l'a jamais été. Malheureusement, au début de 2005, on a cessé d'exiger des tests environnementaux et même si une usine procédait à ses propres tests, rien à l'époque ne l'obligeait à faire connaître les résultats. Les rappels de l'été dernier ont clairement montré que la suppression de cette exigence par le gouvernement antérieur a été une énorme erreur. C'est pourquoi notre gouvernement a mis en œuvre les exigences de tests environnementaux les plus rigoureux du pays. Les transformateurs d'aliments sont maintenant tenus de respecter des normes de tests environnementaux du produit final rigoureuses et uniformes. Les tests sont passés en revue à intervalles réguliers par des inspecteurs de l'ACIA. S'il y a un résultat positif dans une usine, celle-ci doit immédiatement en informer l'agence. Les résultats sont immédiatement soumis à d'autres tests en laboratoire. Qui plus est, les résultats de ces laboratoires accrédités seront transmis directement à l'agence et non à l'usine.

Notre gouvernement va même plus loin en remettant sur pied le régime de tests environnementaux complets de l'ACIA. Les inspecteurs de l'agence réaliseront dorénavant leurs propres tests environnementaux pour établir un autre niveau de surveillance. Il ne s'agit donc pas uniquement de reconstituer le régime des tests environnementaux supprimés en 2005, mais bien d'aller plus loin en imposant des exigences nouvelles et plus strictes.

• (1605)

Comme vous le savez, le dépistage accru de la *listeria* n'est qu'un exemple parmi d'autres de notre action ininterrompue en vue de renforcer le système d'assurance de la salubrité des aliments du Canada. En 2005, les usines de transformation ont été contraintes de mettre en œuvre les programmes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques, connus sous le sigle anglais de HACCP.

Les programmes HACCP constituent la norme scientifique acceptée à l'échelle mondiale en vue de réduire les risques aux points critiques de la chaîne de production. Cette obligation a parfois été à tort décrite comme le transfert de l'inspection à l'industrie. Rien ne saurait être plus loin de la vérité. Le vétérinaire en chef canadien de réputation mondiale, M. Brian Evans, l'a déclaré très clairement au comité. Le système HACCP ne constitue pas et ne constituera jamais une privatisation.

En réalité, le système HACCP délimite les points les plus critiques de la production alimentaire, là où les problèmes risquent le plus de se produire. De cette façon, nous pouvons les éviter en multipliant les contrôles de salubrité sur ces points. Ceci permet aux inspecteurs de déceler les problèmes potentiels plus tôt et de les corriger au lieu d'attendre jusqu'à la fin de la chaîne.

Le système d'inspection des aliments du Canada repose sur la solidité du système HACCP. Le système de vérification de la conformité, ou SVC, a été créé la même année, en 2005, et est devenu obligatoire en 2008. Le SVC vient s'ajouter au système HACCP en faisant en sorte que les inspecteurs effectuent une série de tâches précises sur une liste de contrôle à l'intérieur de certains délais. Certains critiques ont décrit à tort le SVC comme un autre niveau de paperasse ou un affaiblissement de l'application des règles. Encore une fois, rien ne saurait être plus loin de la vérité.

Les normes et règles canadiennes de salubrité des aliments...

L'hon. Wayne Easter (Malpeque, Lib.): Rappel au Règlement, monsieur le président.

Monsieur le président, le ministre a-t-il une version traduite de son texte? Il a à sa disposition toutes les ressources de son ministère. Notre comité est en train d'examiner 22 cas mortels de listériose. Le

ministre a sûrement une copie du texte qu'il prononce devant le comité parlementaire, n'est-ce pas?

Le président: Je peux le lui demander.

L'hon. Wayne Easter: Il s'agit là de questions techniques. J'aurais pensé que le ministère aurait un texte pour nous. Les députés ne peuvent-ils pas en obtenir des copies?

Le président: À ma connaissance, il n'y en a pas, monsieur Easter. Je ne crois pas qu'il s'agisse d'un rappel au Règlement.

M. Brian Storseth (Westlock—St. Paul, PCC): C'est la première fois que M. Easter soulève cette question aux audiences du sous-comité. Il n'a pas demandé aux autres témoins de lui donner une version traduite de leurs propos.

Le président: C'est noté.

Poursuivez, monsieur le ministre.

L'hon. Gerry Ritz: Monsieur le président, si vous voulez que nous prenions congé pour faire faire la traduction ainsi que les copies, nous pourrions revenir à une autre date, si cela convient mieux à M. Easter.

Le président: Pour les autres membres du comité, monsieur le ministre, je pense que vos propos suffiront pour l'instant.

Poursuivez, si vous le voulez bien.

L'hon. Gerry Ritz: Merci.

Je parlais du SVC. Le système d'inspection des aliments du Canada repose sur la force du système HACCP. Le système de vérification de la conformité, ou SVC, a été conçu en 2005 et est devenu obligatoire en 2008. Ce système vient s'ajouter au système HACCP en faisant en sorte que les inspecteurs effectuent des tâches précises sur une liste de contrôle dans certains délais.

Certains critiques, comme je l'ai dit, ont désigné à tort le SVC comme un autre niveau de paperasse et un affaiblissement de l'application des règles. Encore une fois, rien ne saurait être plus éloigné de la vérité. Les normes et règles de salubrité alimentaire du Canada ainsi que les mécanismes d'application de l'ACIA restent inchangés sous le régime du SVC. Comme je l'ai dit plus tôt, le SVC a été créé en 2005, a fait l'objet d'essais pilotes et est devenu obligatoire dans toutes les usines de transformation du Canada en 2008. Le SVC n'est pas une nouveauté. C'est la procédure standard d'inspection des aliments canadiens.

Au moment où nous continuons de renforcer le système de salubrité des aliments du Canada, il est important de jeter un regard rétrospectif sur ce qui s'est produit l'été dernier. Comme je l'ai dit, l'éclosion a été un drame, quel que soit le point de vue où l'on se place. Tous ceux qui ont été touchés méritent d'avoir un compte rendu détaillé de ce qui s'est passé et de bénéficier d'un renouvellement des efforts en vue de renforcer le système pour éviter qu'il n'y ait des éclosions à l'avenir.

L'éclosion de l'été dernier a amené de nombreux organismes à se concerter: l'Agence de la santé publique du Canada, Santé Canada, les gouvernements provinciaux, les services de santé locaux, le secteur privé et, il va sans dire, l'ACIA. Le bureau de santé publique de Toronto a informé pour la première fois l'ACIA le 6 août de l'existence de deux cas de listériose dans un foyer de soins. L'ACIA a alors coordonné une opération éclair de prélèvement avec les unités de santé de l'Ontario ainsi que les unités de santé et de soins de longue durée de l'Ontario. Il était nécessaire d'obtenir un échantillonnage scientifique exact pour déterminer la source du pathogène et écarter d'autres sources possibles, comme la préparation ou la manutention inappropriée des aliments.

Dans les 24 heures après avoir été informée des deux premiers cas, l'ACIA a réalisé des enquêtes intensives à la recherche de liens entre d'autres cas de listériose susceptibles d'identifier les produits à l'origine de la maladie. L'ACIA a donc procédé à des enquêtes intensives à partir du 7 août et a confirmé qu'il s'agissait de listériose le 16 août et a vérifié l'empreinte génétique spécifique le 23 août. Au même moment, les spécialistes alimentaires de l'ACIA ont remonté la filière des produits incriminés et trouvé l'endroit où ils avaient été produits. Ces retraçages effectués, l'ACIA a passé au peigne fin les dossiers de production et de distribution de l'usine de Toronto en cause à la recherche des produits en question.

Tard dans la journée du 16 août, les résultats de laboratoire étaient définitifs et la preuve scientifique a déterminé que l'usine de Maple Leaf à Toronto était la source de la viande avariée. Le rappel des produits avariés a commencé immédiatement aux petites heures du dimanche 17 août. Ces rappels volontaires ont été dirigés et supervisés de près par l'ACIA. Il n'était donc pas nécessaire dans ce cas précis de procéder à des rappels obligatoires.

L'ACIA a alerté la population et rappelé en tout 192 produits de Maple Leaf. Le rappel est resté volontaire parce que Maple Leaf était prête à agir rapidement et à coopérer, mais les pouvoirs de rappel obligatoire étaient toujours en place si nécessaire. L'ACIA a effectué 30 000 contrôles d'efficacité pour s'assurer que les produits rappelés avaient été retirés des étagères. Ces contrôles d'efficacité ont compris des visites sur place ainsi que des contacts directs avec les détaillants figurant sur les fiches de distribution de Maple Leaf.

Après l'éclosion de cet été, le gouvernement a rapidement pris des mesures pour renforcer davantage notre système d'assurance de la salubrité des aliments. Le 5 septembre, de nouvelles directives ont été appliquées sur-le-champ pour obliger l'industrie à aseptiser plus à fond et plus rigoureusement le matériel de découpage en exigeant davantage que ce que recommandait le fabricant.

D'autres programmes de test environnementaux et de produits ont été réintroduits et améliorés. Vous avez entendu le Dr Brian Evans vous confirmer que les résultats des tests sont passés en revue constamment. En outre, l'ACIA a réintroduit ses propres tests environnementaux dans le cadre de ses opérations d'inspection, ainsi que les tests continus du produit final du gouvernement. Tant les transformateurs que l'ACIA peuvent dorénavant analyser plus fidèlement les résultats des tests environnementaux afin de déceler des tendances et, espère-t-on, empêcher des éclosions de l'ampleur de celle que l'on a observée l'été dernier.

Nous continuons de travailler avec tous les organismes gouvernementaux responsables ainsi que les leaders de l'industrie afin de trouver de nouvelles manières de renforcer notre système d'assurance de la salubrité des aliments. C'est pourquoi le premier ministre a nommé Sheila Weatherill à la tête de l'enquête indépendante sur l'éclosion de l'été dernier. Les Canadiens savent que Mme Weatherill

est une personne extraordinairement qualifiée qui a été la PDG de l'une des plus grandes régies régionales de la santé du Canada. Non seulement Mme Weatherill a une grande expérience en santé publique, mais elle a aussi assemblé une équipe d'experts de divers horizons afin de travailler avec elle pour examiner indépendamment les facteurs qui ont contribué à cette éclosion. Elle dispose des moyens et du vaste mandat nécessaires à la conduite d'un examen indépendant complet et minutieux.

• (1610)

Je lui ai promis que tous les intéressés continueraient de coopérer à fond avec elle. Contrairement à ce qu'ont affirmé certains membres du comité, Mme Weatherill et moi allons nous rencontrer. Comme Mme Weatherill l'a dit au comité, tout le monde a coopéré sans réserve avec elle pendant son enquête. Lorsque son rapport sera terminé cet été, il sera rendu public. J'attends avec impatience de pouvoir étudier ce rapport et nous sommes déterminés à renforcer davantage notre système d'assurance de la salubrité des aliments par suite de ses recommandations.

Mesdames et messieurs, nous savons tous que les événements de l'été dernier ont été occasionnés par un risque précédemment non identifié à l'intérieur d'un appareil de découpage. Nous admettons cependant qu'il est toujours possible de nous améliorer dans tout ce que nous faisons. Au fur et à mesure que de l'information et des technologies nouvelles deviendront disponibles, nous continuerons de mettre en oeuvre de nouvelles façons de renforcer notre système d'assurance de la salubrité des aliments. Le gouvernement fournit à l'ACIA les moyens nécessaires pour effectuer ces améliorations. Nous sommes déterminés à donner suite aux enseignements tirés et aux recommandations qui découleront de l'enquête indépendante au début de l'été.

Je vous remercie à nouveau de l'occasion qui m'a été donnée de venir aujourd'hui et je serais heureux de répondre à vos questions.

• (1615)

Le président: Merci beaucoup, monsieur le ministre.

Avant de poursuivre, j'aimerais souhaiter la bienvenue aux membres des médias et au public. Je suis très heureux d'accueillir deux citoyens de ma circonscription ici aujourd'hui, Dan et Brad Keifer. Soyez les bienvenus. Ils vont être ici pour quelques instants.

Si tout le monde le veut bien, je propose des interventions de cinq minutes. Est-ce que tout le monde...

L'hon. Wayne Easter: Non, monsieur le président.

Le président: Non? Entendu, les interventions seront de sept minutes.

Nous allons commencer par M. Easter.

L'hon. Wayne Easter: Merci, monsieur le président.

Premièrement, monsieur le ministre, comme ministre, c'est de vous que relève l'Agence canadienne d'inspection des aliments, n'est-ce pas?

L'hon. Gerry Ritz: Oui.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le ministre, je vais avouer que je suis choqué de constater, et on en a déjà parlé, que vous ne consacrez au comité qu'une heure de votre temps. Quand tous les partis au Parlement du Canada ont jugé que cet examen de la pire contamination alimentaire de l'histoire du Canada... Vous êtes le ministre responsable et vous n'avez qu'une heure à nous donner pour servir les intérêts des Canadiens et pour vous acquitter de votre responsabilité au nom de ceux qui sont impliqués avec vous dans cette affaire?

Qu'est-ce que vous faites à 17 heures?

L'hon. Gerry Ritz: Cet après-midi, monsieur Easter, j'ai déjà un engagement avec le comité du Cabinet.

L'hon. Wayne Easter: Vous avez un engagement antérieur.

Monsieur le ministre, je trouve ça honteux que le ministre n'ait qu'une heure...

Le président: Rappel au Règlement, monsieur Anderson.

M. David Anderson (Cypress Hills—Grasslands, PCC): Monsieur le président, j'écoute M. Easter et je me demande pour quelle raison il utilise la moitié de son temps pour se plaindre du peu de temps à notre disposition. S'il veut parler du fond du problème, je suis sûr qu'il peut le faire.

Le président: D'accord.

L'hon. Wayne Easter: Je vais en venir au fond du problème, monsieur le président, et nous savons que les députés ministériels sont ici pour faire de l'interférence.

Vous avez dit dans vos propos, monsieur le ministre, que Mme Weatherill ne vous a pas encore interrogé. Ne trouvez-vous pas étrange qu'elle n'ait pas choisi d'entendre comme tout premier témoin le ministre qui assume la responsabilité globale?

L'hon. Gerry Ritz: Eh bien, je pense qu'il y a plusieurs façons de voir cela, monsieur Easter. À titre d'enquêteur indépendant, c'est à elle de fixer le calendrier. Je me suis mis à sa disposition dès le début. Elle a choisi de me placer au bas de sa liste de témoins, quelles que soient ses raisons. C'est à elle de décider mais, chose certaine, je me mettrai à sa disposition lorsqu'elle me le demandera.

L'hon. Wayne Easter: Dans votre déclaration, vous avez dit, comme elle l'a fait elle aussi, que le but est d'examiner les facteurs qui ont contribué à la crise de la listériose. Elle n'a pas parlé d'examiner la responsabilité ministérielle ni celle de l'appareil gouvernemental. Est-ce ainsi que vous définissez vous aussi sa prétendue enquête?

L'hon. Gerry Ritz: Eh bien, elle est tout à fait indépendante de moi, monsieur Easter. Elle est tout à fait indépendante du gouvernement. C'est elle qui décidera, au bout du compte, ce qui figurera dans son rapport. Je sais qu'elle doit parcourir des millions de documents. Je sais qu'elle a eu d'extraordinaires réactions de tous ceux à qui elle a demandé de venir faire des exposés. Elle se réjouit grandement de cette collaboration en ce sens que tous et chacun veulent aller au fond de cette affaire, comme nous le voulons — vous en tant que comité, moi en tant que ministre et évidemment l'ACIA, vu qu'elle y est mêlée. Je suis impatient de voir son rapport.

L'hon. Wayne Easter: Je suis très heureux de la savoir aussi réjouie, monsieur le ministre, mais chaque jour qui passe on dirait que l'on trouve de nouveaux documents. Il y a celui à propos duquel je vous ai posé une question en Chambre aujourd'hui et je voulais savoir — tout au moins pour l'instant — s'il y a eu une intervention politique qui a pu reporter les échéanciers de certaines des mesures que nous prenons. Nous savons que lors de votre conférence téléphonique, dont les médias ont largement fait écho, vous sembliez être plus préoccupés par les dégâts politiques — enfin, c'est ce qui a été relaté — que par la sécurité des Canadiens. Nous savons aussi que le premier ministre savait que des élections allaient être déclenchées, alors que personne d'entre nous ne le savait. Est-ce que cela a été un facteur? Est-ce que le fait que l'on s'est peut-être davantage préoccupé de la manipulation politique et de la limitation des dégâts a empêché l'ACIA ou les autres ministères et organismes de se mettre à la recherche du noeud du problème aussi rapidement qu'ils auraient dû?

● (1620)

L'hon. Gerry Ritz: Pour ma part, monsieur le président, je peux dire honnêtement que je n'ai jamais interféré politiquement dans l'activité de l'une ou l'autre des agences en cause. Je peux aussi dire que je pense que M. Easter joue un peu avec certains des faits qu'il a devant lui. Cela dit, je suis tout disposé à laisser mes collègues de l'ACIA, qui ont participé à ces appels et aux réunions quotidiennes que nous avons tenues, répondre, s'ils le souhaitent, à la question de savoir s'il y a eu des directives politiques.

L'hon. Wayne Easter: Monsieur le président, nous nous occuperons de ces gens une autre fois. Ils sont venus témoigner l'autre soir et il nous faudra les convoquer à nouveau, j'en suis sûr. Le ministre n'est ici pour nous que pour une heure.

Le 3 septembre, il a été dit que vous avez reçu l'ordre du premier ministre de donner une conférence de presse sur la crise. J'ai deux questions. Avez-vous reçu l'ordre du premier ministre de tenir cette conférence de presse le 3 septembre et avez-vous participé à la préparation du mandat de Mme Weatherill?

L'hon. Gerry Ritz: Je vais répondre à la dernière question en premier. Non, je n'ai rien eu à voir avec le mandat de Mme Weatherill. Ce ne serait pas approprié du tout. Je n'ai pas eu de discussion avec Mme Weatherill autrement qu'à l'occasion d'une visite de bienvenue à Ottawa. Le tout a duré à peu près 10 minutes. Je l'ai assurée qu'elle devrait suivre la preuve peu importe où cela l'amènerait et présenter un rapport, et elle a accepté de le faire.

Pour ce qui est de la conférence de presse du 3 septembre, monsieur Easter, je ne comprends pas pourquoi vous choisissiez celle-là en particulier. Nous avons tenu des conférences de presse quotidiennes pendant à peu près deux semaines et je ne comprends donc pas pourquoi vous ne retenez que celle du 3 septembre.

Le président: Votre temps est écoulé. Si vous pouvez répondre en cinq secondes, je vais vous y autoriser, sinon votre temps est écoulé.

L'hon. Wayne Easter: Je peux certainement répondre très brièvement. Le fait est qu'il semble que le ministère était très mal préparé pour cette conférence de presse, incapable de répondre aux questions relatives à l'enquêteur, et un de ses anciens directeurs des communications l'a révélé. Cela va au coeur de ma question, à savoir la responsabilité politique de ce qui s'est produit ou ne s'est pas produit?

Le président: Vous pourrez revenir là-dessus.

Monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance (Richmond—Arthabaska, BQ): Merci, monsieur le président.

Monsieur le ministre, lors de la période de questions d'aujourd'hui, on vous a posé une question qui portait sur un inspecteur qui a produit un rapport par suite de la détection du bacille listeria à l'usine Maple Leaf de Toronto. Vous avez alors répondu que vous n'étiez pas responsable et que l'Agence canadienne d'inspection des aliments et sa présidente devaient répondre à cette question. On avait demandé à cet inspecteur d'ajouter des notes manuscrites à un rapport. Cela peut se faire normalement quelques jours après la production d'un rapport, mais quelques mois après, c'est beaucoup plus étonnant. Finalement, vous vous en lavez les mains, sans mauvais jeu de mots.

Cela revient à ce comité. Qui ose assumer une responsabilité relativement à ce qui s'est passé lors de la crise de la listériose? M. McCain de Maple Leaf a témoigné le premier devant le comité et il a tout pris sur ses épaules. On lui a demandé pourquoi, et il nous a répondu que c'était parce que cela s'était produit chez lui. C'est chevaleresque de sa part, bien sûr. D'ailleurs, je suis persuadé que la population apprécie qu'un dirigeant d'entreprise dise qu'il assume la responsabilité plutôt que de lancer des accusations de part et d'autre.

D'autre part, il convenait que la responsabilité concernant la salubrité des aliments était tout de même partagée. Nous avons aussi reçu d'autres témoins, dont Mme Swan, de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Il a été très difficile de lui faire admettre que la salubrité des aliments était une responsabilité partagée, et en ce qui a trait à la crise de la listériose elle-même, il n'était pas question que l'agence accepte quelque responsabilité que ce soit.

On a retenu des témoignages de M. Butler-Jones et des autres personnes de la santé publique, à savoir que la faute, finalement, revenait beaucoup plus au système de santé de l'Ontario et de Toronto qui, selon eux, avaient fait parvenir des échantillons au mauvais endroit. On lance aussi la balle à d'autres personnes dans ce cas.

Vous étiez responsable au moment où cela s'est produit. Comme je l'ai dit, l'autre fois, et ce n'était pas une boutade, le ministre de la Santé de l'époque, M. Clement, était à la convention démocrate à Denver, et il n'est pas revenu. La responsabilité de vous occuper de cette crise vous incombait donc. Depuis le début, on ne vous a jamais entendu dire que le gouvernement avait tiré des leçons de ce qui s'était passé, qu'il avait une responsabilité relativement à ce qui s'était passé et qu'il fallait revoir le système d'inspection des aliments pour éviter que ce genre de tragédie ne se reproduise.

Or, aujourd'hui, vous avez la chance de le faire, même si on n'a pas les moyens de mener une véritable enquête, avec un juge qui siège toute une journée. Nous avons dû créer ce sous-comité pour suppléer au fait que vous aviez mis en place une enquête qui se faisait en catimini et en secret avec Mme Weatherill. Malgré toutes ses belles qualités et compétences, on ne sait pas ce qu'elle fait et on ne sait pas ce qui s'y passe.

Vous allez recevoir le rapport et vous le rendrez public si vous voulez, quand il vous plaira. Au moins ici, l'audience est publique, devant les caméras. Vous avez la chance ce soir de dire devant la population que vous êtes responsable. Vous êtes le ministre de l'Agriculture. Vous avez dû accepter les responsabilités liées à ce dossier quand, malheureusement, c'est arrivé. Je ne vous ai pas beaucoup entendu dire que vous en acceptiez la responsabilité. Vous avez la chance de le faire ce soir devant la population.

J'aimerais savoir si vous sentez que vous avez une responsabilité devant la population, en tant que ministre et membre du gouvernement.

• (1625)

[Traduction]

L'hon. Gerry Ritz: Merci de cette intervention, monsieur Bellavance.

Ce que j'ai répondu à M. Easter à la période de questions aujourd'hui est que je n'étais pas responsable des activités quotidiennes de l'ACIA. Cela tombe sous son mandat à elle. C'est elle qui fait le travail quotidien. Je suis le trait d'union avec le Cabinet. Même chose pour les changements budgétaires. Je suis son défenseur lorsqu'il s'agit de changer la réglementation et le reste au niveau gouvernemental. Le quotidien des activités relève de cette

équipe de gestion. Dans l'ensemble, elle fait un très bon travail, très adéquat.

Pour ce qui est de la responsabilité, oui, M. Easter aime parler de responsabilité ministérielle. Je suis tout à fait d'accord et c'est la raison pour laquelle je suis ici avec mes collègues de l'ACIA. C'est pourquoi il y a eu des interventions de l'Agence de santé publique du Canada, de Santé Canada et de tous les autres acteurs dans ce dossier.

Quand la listériose est apparue, plusieurs organismes étaient en cause, certains provinciaux, certains municipaux, certains fédéraux. Rendu au niveau fédéral, le travail devait être fait par l'ACIA, qui possède les pouvoirs de rappel, au besoin — la province les a fait venir. Nous avons les laboratoires qu'il faut pour procéder aux tests permettant de déceler la *listeria*. Comme je l'ai dit, cette bactérie n'a ni odeur ni goût. On ne peut la détecter au toucher non plus. Elle est invisible et n'a pas de goût. L'ACIA sait bien comment déceler ce genre d'organismes et c'est ce qu'elle a fait.

Une des leçons apprises c'est que quand il y a tant de niveaux d'opérations, la communication et la coordination deviennent essentielles. Un des enseignements que l'on a tiré très rapidement c'est qu'il faut avoir de bien meilleures communications et nous avons effectivement largement amélioré la communication et la coordination dans nos réunions et nos séances d'information quotidiennes, notamment, au fur et à mesure.

J'étais fier d'être le ministre à la tête de cela. Évidemment, toutes ces doléances, venant des familles touchées, dont une dans ma circonscription, pour que l'on aille au fond des choses m'ont tenu éveillé la nuit. Beaucoup de gens dans ma circonscription ont été malades. Je leur ai parlé depuis et pendant la crise. Oui, c'est à moi de rendre des comptes. Oui, je suis responsable, comme ministre en titre. Mais notre responsabilité, tout comme la vôtre comme parlementaire, est de s'assurer que les organismes que nous représentons au niveau fédéral disposent des moyens nécessaires — des ressources humaines et financières — pour faire le travail.

Le président: Je donne maintenant la parole à M. Bellavance, pour une brève question.

[Français]

M. André Bellavance: Concernant l'imputabilité justement, à un moment donné, il faut prendre le taureau par les cornes et dire, pendant et après ce genre de crise, ce qui aurait dû être fait et ce qu'on fera.

Je dois vous avouer que dans toute la gestion de crise, on n'a pas senti chez vous une grande volonté d'accepter que... Vous vous êtes contenté de dire que M. McCain avait dit que c'était la faute de Maple Leaf et qu'on allait essayer d'enterrer l'affaire. Plus que de l'enterrer, on a mis en place une commission ou une enquête menée par Mme Weatherill —, enquête qui se faisait en secret. Tout ça a laissé un goût amer à la population et lui a donné la mauvaise impression à savoir que vous acceptiez une responsabilité.

• (1630)

[Traduction]

L'hon. Gerry Ritz: Je ne suis pas tout à fait d'accord, je ne dirais pas que Mme Weatherill ne sert pas le bien public ou ne répond pas à un besoin collectif. Je pense qu'elle a des outils à sa disposition. Elle l'a dit elle-même. D'après moi, elle produira un excellent rapport, que j'ai hâte de lire. On peut tirer des enseignements de ce qui s'est passé.

Personne n'y va de main morte, monsieur Bellavance. Il faut aller au fond des choses. Nous voulons nous assurer que la chaîne alimentaire canadienne est sûre et sans danger.

C'est une responsabilité partagée, cela ne fait aucun doute. Toutes les organisations dont j'ai parlé, des administrations municipales jusqu'au gouvernement fédéral, ainsi que l'industrie elle-même, doivent assumer leur part de responsabilité afin que les produits offerts aux Canadiens, de même qu'au marché de l'exportation, soient les meilleurs.

Je ne veux pas essayer d'anticiper les prochaines étapes. Il est clair que les élections ont ralenti le processus, c'est évident. Cela étant dit, nous nous rattrapons grâce aux audiences que tient votre comité, ainsi qu'au travail de Santé Canada et, évidemment, du comité ontarien sur la santé.

Je pense que, au bout du compte, nous obtiendrons des réponses qui profiteront aux Canadiens, et nous les mettrons en oeuvre.

Le président: Merci beaucoup.

Monsieur Allen, vous avez sept minutes.

M. Malcolm Allen (Welland, NPD): Merci, monsieur le président.

Je vous remercie, monsieur le ministre, et je souhaite la bienvenue aux représentants de l'ACIA.

Monsieur le ministre, j'aimerais qu'on discute un peu du site Web de l'ACIA. En fait, je vais vous citer son énoncé de mission: « Veiller à la santé et au bien-être des Canadiens, à l'environnement et à l'économie en préservant la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. » Sous la rubrique « Qui nous sommes », on dit que l'ACIA s'efforcera « de protéger les consommateurs grâce à la prestation d'un régime de réglementation équitable et efficace qui s'applique aux aliments, aux animaux et aux végétaux, qui favorise les marchés national et international concurrentiels ». C'est tiré tel quel du site Web de l'ACIA.

Monsieur le ministre, dans son témoignage plus tôt devant notre comité, Mme Swan a parlé de la responsabilité du gouvernement d'établir des normes élevées, de surveiller l'industrie et de lui demander des comptes, et a dit que c'était l'industrie qui était réellement responsable de produire des aliments sains dans notre pays. C'est ce qu'elle a affirmé devant notre comité.

M. Evans, d'un autre côté, a déclaré dans une lettre à la rédaction datée du 29 avril 2009 que la santé et la sécurité des familles étaient la priorité absolue de l'ACIA.

Permettez-moi d'emprunter la citation suivante à un rapport d'un groupe d'experts mis sur pied par l'ACIA et Santé Canada, et produit par la Société royale du Canada:

Si l'agence gouvernementale chargée de protéger la santé du public et l'environnement contre les risques posés par les technologies est aussi chargée de promouvoir ces mêmes technologies, et si les évaluations de la sécurité sont, conformément à sa politique officielle, soupesées par rapport aux intérêts économiques des industries qui les conçoivent, cela représente pour le public et les partenaires industriels un important conflit d'intérêts.

Monsieur le ministre, je pense que nous sommes tous d'accord pour dire que la majorité des Canadiens estiment que la sécurité alimentaire est la responsabilité première de l'ACIA, ce qui ne se traduit pas vraiment dans son mandat.

Les Canadiens considèrent non seulement que le département et l'agence ont les habilités techniques, les compétences, les effectifs et les ressources nécessaires pour assumer cette tâche, mais que c'est leur unique mandat. Je parle ici de la population canadienne — or, le mandat de l'ACIA est double. Elle s'occupe non seulement de la

sécurité de la population, mais également de la viabilité économique des différents intervenants.

J'aimerais que vous m'expliquiez comment vous jonglez avec ces deux éléments. Comment le même groupe peut-il veiller à notre sécurité tout en faisant la promotion de l'industrie dans son ensemble afin qu'elle prospère? Est-ce vraiment la bonne façon d'assurer la sécurité de la population?

• (1635)

L'hon. Gerry Ritz: Merci, monsieur Allen.

Je pense que vous paraphraser le témoignage de Mme Swan. En fait, j'ai eu l'occasion de le lire, en grande partie. Je doute de votre reformulation. Je vous recommande donc de le relire.

Vous avez tout à fait raison lorsque vous dites qu'un certain nombre d'acteurs entrent en jeu lorsqu'il est question d'assurer la salubrité des aliments. Tout dépend du domaine précis, du lieu, et ainsi de suite. Parmi ces intervenants, figurent les consommateurs qui préparent leur poulet sur le comptoir de leur cuisine avant d'en faire des grillades. Ce chaînon est l'un des plus importants.

Un grand nombre des activités de l'ACIA, par le passé mais encore aujourd'hui, visent à réagir à la situation. L'agence nettoie les dégâts après coup. On lui impose maintenant de nouveaux pouvoirs réglementaires et de nouvelles politiques, conçus et mis en oeuvre par le gouvernement, afin qu'elle soit plus proactive lorsqu'il est question de procéder à l'inspection des produits agricoles arrivant de l'étranger, ou de l'inspection à tout autre niveau.

Il faut également reconnaître que le Canada n'est pas isolé de la collectivité mondiale. Lorsqu'il est question de la prospérité de notre industrie, le gouvernement et les organismes de réglementation, comme l'ACIA, doivent veiller à ce que notre réglementation ne soit pas trop lourde. Il faut atteindre nos objectifs sans accroître les coûts ni retarder les processus dans le cas des produits périssables, qu'il s'agisse de viande, de légumes ou autres.

Vous avez raison, nous devons toujours faire face au même dilemme. Des producteurs qui tentent d'exporter m'ont déjà posé cette question: « À quoi donc sert l'ACIA? Parce qu'en fait, l'agence est plus stricte avec moi. » Eh bien, c'est là la nature même des organismes de réglementation. Il faut parfois faire preuve de fermeté pour mettre en oeuvre ces règlements.

Je pense que nous avons tiré de nombreux enseignements de cette situation, comme toujours. L'ACIA produit toujours un rapport rétrospectif lorsqu'un cas de ce genre, ou même moins grave, se présente. On le fait à chaque fois, et on s'ajuste. L'agence vient ensuite expliquer au gouvernement qu'il faut régler tel problème, changer telle politique, ajouter des règlements dans tel domaine, et donc le gouvernement se met au travail. Ce sont les comités de l'agriculture ou de la santé qui sont en général saisis de ces questions, et nous nous efforçons d'améliorer le système. Ce n'est jamais un objectif atteint, mais plutôt un processus en constante évolution. On peut travailler jour et nuit pour améliorer les choses.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le ministre.

Vous m'avez dit que je devrais vérifier les propos que j'ai cités, alors permettez-moi de vous lire la transcription de la réunion, parce que je l'ai devant moi:

L'hon. Wayne Easter: Qui est véritablement responsable de la salubrité des aliments au pays?

Mme Carole Swan: Le gouvernement a la responsabilité d'établir des normes élevées, de surveiller l'industrie et de lui demander des comptes. L'industrie a la responsabilité de produire des aliments sains.

C'est exactement ce que je vous disais, monsieur le ministre, à l'origine. Mais passons.

Voici comment je vois les choses. Vous avez parlé du ralentissement des processus et de l'accroissement des coûts pour l'industrie; je crois que c'est vraiment ce que vous...

L'hon. Gerry Ritz: Au bout du compte, ces ralentissements et ces coûts seraient assumés par les consommateurs...

M. Malcolm Allen: Attendez, je comprends que vous vouliez répondre, mais permettez-moi de terminer ma question. Vous pourrez ensuite répondre à l'ensemble de celle-ci.

Donc, l'industrie se préoccupe du ralentissement de ses opérations et des coûts accrus. Probablement que le consommateur s'inquiète aussi; en effet, s'il en coûte quelques sous de plus pour acheter de la mortadelle ou des saucisses fumées, ou n'importe quel autre produit, il ne fait alors aucun doute que cela pourrait toucher les consommateurs. Mais puisque 22 Canadiens sont morts, je vous demanderais de bien vouloir nous expliquer où se trouve l'équilibre entre, d'un côté, le temps et les coûts, et de l'autre, la sécurité de la population.

Est-ce que le mandat de l'ACIA devrait véritablement comprendre l'évaluation des coûts et des retards accrus pour l'industrie, ou est-ce qu'elle ne devrait pas se concentrer sur le rôle que lui reconnaissent les Canadiens — et on pourrait peut-être créer un organisme de réglementation distinct pour s'occuper des autres éléments? En d'autres mots, le titre « Agence d'inspection des aliments » indique aux Canadiens qu'on ne se préoccupe pas des retards et des coûts, ou de l'amélioration de l'industrie, mais plutôt de la sécurité de la population.

L'hon. Gerry Ritz: Oui, vous soulevez un bon argument. Au bout du compte, le rôle de l'ACIA, de même que les organisations responsables de la santé publique aux niveaux fédéral et provincial, est d'assurer la sécurité de la population, de veiller à ce que la chaîne alimentaire soit sans danger.

On craint toujours d'ajouter de nouveaux règlements qui se chevauchent. Certains ministères et comités examinent la réglementation afin d'éviter de ne pas surcharger un organisme relevant de notre gouvernement, de lui faire assumer des coûts supplémentaires, ou de créer des règlements envahissants.

On fait la même chose dans le domaine de l'approvisionnement alimentaire, monsieur Allen. Nous nous efforçons de produire les aliments les meilleurs et les plus sûrs. Nous tirons toujours des enseignements du passé. En fait, les coûts ne revêtent qu'une importance négligeable, puisqu'il s'agit du bien collectif. Comme vous l'avez dit, c'est ce à quoi les consommateurs s'attendent au Canada, et ils ont jusqu'à maintenant été bien servis.

• (1640)

Le président: Monsieur Shipley, vous avez sept minutes.

M. Bev Shipley (Lambton—Kent—Middlesex, PCC): Merci, monsieur le président.

Merci également au ministre et à ceux qui l'accompagnent de s'être joints à nous aujourd'hui.

Dans votre déclaration préliminaire, monsieur le ministre, vous avez qualifié les événements de l'été dernier de tragédie, et je ne crois pas que qui que ce soit vous contredise. J'aimerais donc

discuter un peu des investissements faits à ce moment-là, mais aussi encore aujourd'hui. Si j'en ai l'occasion, j'aborderai également la question de certaines de vos responsabilités, puisque comme vous l'avez dit, tous les ordres de gouvernement doivent coopérer pour créer des systèmes d'assurance de la salubrité des aliments et des politiques à cet égard. Le gouvernement travaille également avec les différents maillons de la chaîne alimentaire qui contribuent à son bon fonctionnement, des agriculteurs jusqu'à nos comptoirs de cuisine, en passant par les transformateurs et les détaillants. C'est ainsi qu'il faut considérer la salubrité alimentaire, soit du début à la fin, de la ferme à l'assiette, c'est la base.

Monsieur le ministre, je vais donc vous parler de certains investissements que nous avons fait, et je vous demanderai de nous en dire plus long. Je pense que les Canadiens vous sont reconnaissants non seulement de ce que vous avez fait, mais également de ce que le premier ministre a accompli. Nous avons en effet pris certaines mesures qui s'imposaient pour accroître la salubrité des aliments, et nous continuons à le faire pour tous les Canadiens. Je suis moi-même père et grand-père, en passant, et je sais pertinemment qu'on retrouve souvent des viandes emballées dans les boîtes à lunch de nos petits-enfants. C'est donc une source d'inquiétude — non seulement pour les personnes âgées, mais également pour nous, qui sommes un peu plus vieux et qui nous inquiétons de la jeune génération.

J'aimerais revenir au budget de 2008, dans lequel vous avez alloué, monsieur le ministre, 113 millions de dollars pour la sécurité des aliments et des produits. Si je comprends bien, cela comprend l'embauche de quelque 200 nouveaux inspecteurs. En 2009, vous avez affecté 250 millions de dollars à l'amélioration des laboratoires fédéraux. Je considère cette somme considérable, et je ne suis pas le seul à le dire. En fait, certains des membres du groupe d'experts nous ont dit à quel point il était important de moderniser nos laboratoires. L'ACIA a essuyé des critiques, mais l'agence a également imposé des analyses obligatoires du milieu pour la listériose.

Monsieur le ministre, c'est une mesure que vous avez rétablie. On entend les libéraux se plaindre, mais ce sont en fait eux qui avaient éliminé cette initiative. Ils l'ont fait en 2005, parce qu'ils ne se préoccupaient vraiment pas de la sécurité alimentaire. À la Chambre, ils se vantent d'avoir accumulé des surplus, mais en fait, voilà comment on s'y prend, monsieur le ministre. Les libéraux ont éliminé les mesures d'assurance de la salubrité des aliments des Canadiens, ainsi que bien d'autres. Ce n'est pas nous qui l'avons fait. Je tiens donc à vous remercier d'avoir rétabli ces analyses.

L'ACIA a également mis l'accent sur les analyses et la formation. Je pense qu'il faut s'attarder un peu sur ce dernier point, et son importance. Vous avez signé des ententes avec les provinces concernant un nouveau cadre « Cultivons l'avenir », de même qu'une nouvelle politique agricole prévoyant un investissement fédéral presque sans précédent de près de 100 millions de dollars pour les systèmes d'assurance de la salubrité des aliments. Je pense que la prochaine étape sera les initiatives de traçabilité. En outre, dans le budget de 2009, grâce à votre initiative, nous avons ajouté 50 millions de dollars supplémentaires. Bien que cet investissement puisse sembler marginal, il permettra d'améliorer la capacité d'abattage. Cet argent servira principalement à favoriser l'amélioration de la technologie et la salubrité alimentaire.

Monsieur le ministre, puisque nous en discutons aujourd'hui, je vous demanderais d'aider tous les Canadiens. C'est du passé, mais le passé est garant de l'avenir, il nous montre ce que nous pouvons faire pour aider à prévenir un autre incident du genre de celui qui s'est produit l'été dernier. Pourriez-vous nous parler davantage de certains des engagements qui ont été pris, et notamment des initiatives auxquelles vous avez le plus participé pour assurer la salubrité alimentaire?

• (1645)

L'hon. Gerry Ritz: Merci, monsieur Shipley.

Vous me félicitez pour deux choses dont je ne suis pas tout à fait responsable. C'est mon bon ami, Jim Flaherty, le ministre des Finances, qui a décidé d'affecter ces crédits budgétaires. J'ai été très heureux de pouvoir travailler avec lui et discuter du financement de ces programmes et politiques qui s'imposent.

Même dans les périodes de resserrement financier, la salubrité des aliments doit demeurer une priorité; nous devons commencer à affecter les ressources appropriées au bon moment. J'ai hâte de lire les rapports et d'entendre les interventions au cours des quelques prochains mois, car cela nous permettra de mieux savoir où investir l'argent. Nous ne nous contenterons pas de dire, monsieur Shipley, que nous allons investir de l'argent mais nous allons nous assurer que ces investissements sont bien ciblés de manière à pouvoir atteindre les objectifs visés.

Je crois que nous avons déjà fait du bon travail dans le secteur. Je sais que l'ACIA avait un fardeau trop lourd parce que pendant deux années, elle a dû s'acquitter d'un mandat qui lui demandait de faire un petit peu de tout et d'assumer la responsabilité de tout ce qui se faisait. Lorsque je rencontre ces excellents employés qui sont ici aujourd'hui, nous passons sans cesse en revue le processus budgétaire afin de nous assurer qu'ils ont les ressources dont ils ont besoin pour continuer à garantir la salubrité des aliments au Canada.

J'ai été fier de participer au processus qui a permis de réinvestir nos ressources, humaines et financières, dans l'ACIA. L'agence est une organisation de renommée internationale qui joue un rôle très important, car le Canada veut se trouver de nouveaux partenaires commerciaux dans toutes les régions du monde.

Vous avez cependant oublié de mentionner quelque chose — et je ne passerai pas en revue toute la liste que vous avez déjà énumérée, vous avez fait un très bon travail — et c'est le secrétariat à l'accès au marché. Ce secrétariat est très important pour le Canada, une nation commerçante, et l'ACIA y joue un rôle important puisqu'elle nous donne la crédibilité nécessaire pour avoir accès aux nouveaux marchés et aux marchés émergents pour y envoyer nos produits. Le secrétariat nous a beaucoup aidés à trouver de nouveaux marchés.

Tous ceux qui sont ici reconnaîtront tout comme moi que M. Brian Evans a été le principal interlocuteur lors de la crise de l'ESB. Je ne pense pas qu'il ait été souvent à la maison pendant cette période; je sais que j'ai pu voir sur son porte-documents tous les collants des divers endroits qu'il a visités. Il a fait un excellent travail pour nous, et continue à le faire aujourd'hui. Nous jouissons donc d'une très grande crédibilité au Canada comme à l'étranger.

C'est vrai, nous avons eu un coup dur, mais lorsque je parle aux agriculteurs, aux transformateurs et aux consommateurs de toutes les régions du pays — parce que je suis également ministre de l'agroalimentaire — tous me disent qu'ils respectent et appuient toujours l'ACIA et son travail. Ils nous pressent tous d'oublier les jeux politiques et d'assurer l'application appropriée du mandat de l'agence qui fait du très bon travail pour nous.

Nous accroissons la capacité d'analyse de nos laboratoires et nous avons constaté des lacunes que je qualifierais d'importantes. Il faut de l'équipement récent lorsque vous voulez identifier l'empreinte génétique de la listériose. Je n'étais pas très bon en chimie à l'école secondaire, et je suppose que la même chose vaut également pour vous; cependant la possibilité de faire ces analyses, la compétence des gens qui travaillent pour nous, tout cela est extraordinaire. Nous devons continuer à parfaire ce système.

Le président: Très bien. Merci, monsieur Shipley. Vous avez dépassé un peu la période qui vous était réservée.

Monsieur Easter, vous disposez de cinq minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci, monsieur le président.

Mme Weatherill nous a dit l'autre jour que son bureau se trouvait dans un immeuble appartenant à Agriculture et Agroalimentaire Canada. Est-ce exact?

L'hon. Gerry Ritz: J'ai appris la nouvelle en même temps que vous, monsieur Easter. Je ne savais pas où se trouvait son bureau. C'est mon ministère qui devait lui trouver des locaux. Cela a été fait.

L'hon. Wayne Easter: Savez-vous si des employés d'Agriculture et Agroalimentaire Canada sont détachés au bureau de l'enquêtrice indépendante?

L'hon. Gerry Ritz: Je ne sais pas qui fait partie de son personnel, monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: Peut-être pourra-t-elle nous le dire, parce que je commence à penser que la seule façon d'aller au fond de l'histoire, c'est de lancer une enquête judiciaire.

De toute manière, vos commentaires me poussent à croire, monsieur le ministre, que vous avez toute la confiance du monde dans le système de vérification de la conformité — ce qui revient un peu à ce que dit M. Shipley — qui a été mis en œuvre dans le cadre d'un projet pilote en 2006, puis appliqué à l'échelle nationale le 1^{er} avril 2008.

J'aimerais en fait vous poser deux questions. Tout d'abord, a-t-on procédé à une évaluation de ce projet pilote; avez-vous vu cette évaluation? Pouvez-vous la remettre au comité?

De plus, pouvez-vous expliquer pourquoi votre gouvernement n'a pas mis sur pied de façon parallèle un système obligatoire de rapports sur les échantillonnages de l'environnement?

L'hon. Gerry Ritz: Monsieur le président, il s'agit là de questions très techniques. Je demanderai à M. Cameron Prince, directeur des opérations d'y répondre.

• (1650)

M. Cameron Prince (vice-président, Opérations, Agence canadienne d'inspection des aliments): Y a-t-il eu une évaluation des projets pilotes? Oui, il y a eu une évaluation. Il s'agissait d'une évaluation permanente. Je ne sais pas s'il existe des documents qu'on pourrait vous fournir. Nous pourrions certainement nous pencher sur le travail qui a été fait lorsque ces projets pilotes ont été lancés.

Il ne faut pas oublier que ce processus a été très long. Il a fallu longuement travailler avec l'industrie, les usines qui participaient au projet pilote, nos inspecteurs, les scientifiques, et il a fallu quand même un bon bout de temps avant de parfaire le système. À la date butoir du 1^{er} avril 2008, nous étions tout à fait convaincus de l'efficacité du système.

Nous allons procéder sous peu à un examen approfondi du système de vérification de la conformité. Comme tout nouveau système, il est possible de l'améliorer, mais dans l'ensemble, nous sommes très heureux de la salubrité accrue des aliments qui découle de la mise en œuvre du système de vérification de la conformité.

Je m'excuse, monsieur Easter, je n'ai pas bien saisi votre deuxième question.

L'hon. Wayne Easter: Ma deuxième question est la suivante: pourquoi n'a-t-on pas mis sur pied de façon parallèle un système de rapports obligatoires pour les échantillonnages de l'environnement?

Lorsque vous lancez un projet pilote — et je crois que le projet pilote a été mis sur pied par le gouvernement précédent — n'est-il pas normal de procéder à la rédaction d'un rapport sommaire qui est déposé auprès du ministre qui doit alors décider si le projet pilote doit être transformé en programme officiel?

Monsieur Prince, je vais vous laisser penser à votre réponse pendant quelques instants parce que je me dois de mentionner quelque chose d'autre. Nous n'avons pas reçu de réponse du ministre aujourd'hui. Peut-être M. Evans ou Mme Swan pourront-ils répondre à cette question.

Un des documents sur lesquels portaient mes questions est le rapport de vérification à l'usine 097B. Ces rapports de vérification — j'en ai sept — portent sur une période allant du 11 février au 6 août. Dans ces sept rapports, on trouve des notes manuscrites en marge, des notes ajoutées le 26 août 2008, soit après que 12 décès eurent été attribués à la listériose. Pourquoi?

Je peux imaginer un inspecteur qui modifierait son rapport un ou deux jours plus tard quand il pense à quelque chose d'autre. D'après le syndicat, l'inspecteur qui a signé les rapports modifiés a apporté les modifications à la suite de la demande de ses supérieurs à l'ACIA.

Pourquoi ces rapports ont-ils été modifiés? Pourquoi ont-ils été modifiés cinq mois plus tard? Pouvez-vous nous donner le nom de l'inspecteur en question?

Nous poserons ces questions au syndicat également.

Monsieur le ministre, je ne crois pas...

Le président: Il ne vous reste plus de temps, monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: Mais non!

M. Cameron Prince: Oui. Je répondrai à la question sur ce qui s'est produit en ce qui a trait aux rapports sur les inspections effectuées à l'usine.

Deux inspecteurs ont été affectés à cette usine, pour deux quarts de travail différents. Chaque jour, ils s'occupaient de la vérification de la conformité. Il y a eu des rapports sur ces inspections. Il s'agit donc de beaucoup de documents produits tous les jours, pour deux quarts de travail, pendant une longue période.

Après les événements du mois d'août, il était évident, conformément à notre politique, qu'il fallait effectuer un examen approfondi et exhaustif sur la *listeria*. Cet examen a été mené par nos experts sur la salubrité des aliments qui examinent toutes les usines en Ontario et dans toutes les autres régions du pays. Cette équipe a donc procédé à un examen approfondi et exhaustif et étudié chaque élément des opérations de cette usine pendant l'année 2008. Dans le cadre de ses travaux, l'équipe a découvert certains dossiers et interrogé les inspecteurs touchés. Dans un très petit nombre de cas, on a jugé bon d'apporter des précisions supplémentaires. Cela a été fait à la suggestion des vérificateurs principaux en matière de salubrité des aliments qui procédaient à l'examen de l'usine.

Tout cela ne visait pas à modifier ou changer quoi que ce soit. C'était simplement pour apporter des précisions et s'assurer que tout ce dont se souvenait l'inspecteur figurait dans le document.

• (1655)

L'hon. Wayne Easter: Je n'ai pas fini, monsieur le président, qui est le prochain intervenant?

Le président: Il ne vous reste plus de temps.

Monsieur Storseth, vous disposez de cinq minutes.

M. Brian Storseth: Merci, monsieur le président. Je suis d'accord, c'est fini pour M. Easter.

Monsieur le ministre, je tiens à vous remercier d'être venu nous rencontrer aujourd'hui. Ce n'est pas la première fois que vous rencontrez le comité de l'agriculture. Vous avez toujours été accessible, et nous vous en sommes fort reconnaissants. Nous vous remercions également de votre honnêteté face à certaines des questions qui vous ont été posées aujourd'hui.

J'aimerais d'abord vous poser quelques questions sur l'enquêtrice indépendante. C'est une dame qui à mon avis est très compétente. Elle a passé une bonne partie de sa carrière à travailler pour Capital Health à Edmonton; elle a amélioré les services de santé dans cette région. Cependant, on dirait que les députés de l'opposition, et tout particulièrement les députés libéraux, qui participent aux réunions de notre comité, posent systématiquement des questions à son sujet pour remettre en cause sa compétence. En fait, même le journal *The Toronto Star* n'est plus d'accord avec M. Easter à cet égard. Ainsi, permettez-moi de citer un article publié dans ce journal:

Les critiques exagèrent. Les antécédents professionnels de Mme Weatherill ne sauraient que l'aider dans sa recherche de pratiques exemplaires. En fait, nous ne sommes pas convaincus que le Canada ait vraiment besoin d'un autre mécanisme long et dispendieux pour permettre aux avocats de procéder à un contre-interrogatoire de ceux qui ont vécu le problème de la listériose. Tout semble indiquer que les principaux interlocuteurs sont prêts à collaborer.

Nous avons entendu le commentaire, aujourd'hui, monsieur le président. Je vous poserai la même première question que j'ai posée à tous mes autres témoins: Êtes-vous d'avis que personne ne saurait douter des compétences de Mme Weatherill? Pensez-vous qu'elle a les compétences nécessaires pour faire un très bon travail? De plus, j'aimerais que vous nous disiez à nouveau, aux fins du procès-verbal, que vous avez accepté de rencontrer Mme Weatherill.

L'hon. Gerry Ritz: Certainement. J'ai rencontré Mme Weatherill pour la première fois lorsqu'on lui a demandé d'occuper ce poste. Ce n'est pas tâche facile que de passer en revue des millions de pages de documents et de préparer un rapport qui permet de mettre sur pied un système de salubrité des aliments plus solide au Canada. Je sais qu'elle dispose du temps, du talent et des compétences nécessaires pour s'acquitter de cette tâche. Je ne l'ai rencontrée que pendant 10 ou 15 minutes lorsqu'elle commençait justement à occuper ses fonctions. Je ne lui ai pas parlé depuis, mais d'après les rapports médiatiques et les audiences du comité, je constate qu'elle a droit à une bonne réception de tous. Elle a libre accès à tout ce qu'elle désire. Elle m'a demandé de la rencontrer au cours des prochains jours. Je lui ai dit qu'il n'y aurait aucun problème qu'il suffisait qu'elle me donne la date et l'heure. J'ai bien hâte d'avoir l'occasion de discuter avec elle de ce dossier.

Cela dit, je m'inquiète quand j'entends parler d'ingérence politique. Je sais qu'on a posé la question à David Butler-Jones de l'ACIA, et à Mme Sheila Weatherill. Ils ont tous deux rejeté ces allégations. Ils ont dit, de façon indépendante, qu'il n'y avait eu aucune ingérence politique. En fait, M. David Butler-Jones a dit que si cela avait été le cas, il aurait démissionné et se serait immédiatement adressé aux médias.

J'ai beaucoup de respect pour ces gens qui mettent à contribution leurs talents, leur temps et leur intégrité en devant composer avec les politiciens. S'il y a une chose qui peut préoccuper les Canadiens, c'est le risque que des tractations politiques puissent miner le bon travail effectué lors de ces enquêtes. C'est ce qui nous inquiète.

Je crois que Mme Weatherill saura surmonter tous ces obstacles. Je crois qu'elle fera un excellent travail. Je n'essaierai pas de deviner ce qu'elle proposera ou conclura dans son rapport, mais je peux m'engager envers ce comité et tous les Canadiens et vous assurer que les recommandations qui seront formulées dans ces rapports sur les leçons apprises et dans le rapport de Mme Weatherill seront mises en œuvre.

M. Brian Storseth: Merci, monsieur le ministre.

Je crois qu'une crise comme celle que nous avons vécue nous permet d'apprendre bien des choses. Votre leadership était évident pendant toute la crise en août et en septembre. Je crois qu'il importe que les Canadiens puissent noter, comme nous l'avons fait, votre compassion. On nous a parlé des mesures qu'a prises notre gouvernement. Il est également important que les Canadiens soient au courant de la façon dont nous réglons ce genre de problèmes.

J'aimerais vous demander quelques renseignements supplémentaires sur les conférences de presse et le plan de communication que vous avez mis sur pied. Peut-être pourriez-vous nous dire par exemple à quelle fréquence vous organisiez des conférences de presse à la fin d'août et au début septembre, et quel était le plan de communications qui avait été adopté à l'époque?

● (1700)

L'hon. Gerry Ritz: Disons que c'était un plan évolutif. Chaque jour, de nouveaux renseignements arrivaient. Au moment où — comment le dire pour qu'il n'y ait pas de malentendu — nous avons communiqué l'information aux Canadiens, les dégâts étaient déjà faits. Évidemment, nous ne le savions pas. Je sais que le Dr Evans et le Dr Butler-Jones vous ont montré des tableaux de la chronologie des événements. Lorsque nous avons procédé aux rappels, les cas étaient déjà en diminution, ce qui était encourageant. J'ai vu le tableau que le Dr Evans a présenté à ce comité, qui montre de façon très dramatique une montée suivie d'un arrêt une fois que le produit a été rappelé. Grâce aux médias, à Internet et à tout le reste, et grâce à l'excellent travail fait par Santé publique et par l'ACIA, tout le monde a su qu'il fallait sortir ces produits des congélateurs.

Nous avons lancé une deuxième campagne juste après la fête du Travail, ou plutôt juste avant, car nous savions que les Canadiens allaient fermer leurs chalets. C'est du reste le Dr Evans qui en a parlé au cours de l'une de nos séances matinales, alors que nous nous demandions si nous n'avions pas oublié quelque chose. C'est toujours ce à quoi nous pensions. Est-ce que quelque chose nous a échappé? Comment maîtriser la situation?

De but en blanc, Brian a dit que les gens allaient se rendre à leurs chalets pendant la fin de semaine, qu'ils allaient ouvrir leurs congélateurs, trouver le produit et le prendre sans le reconnaître. Ils allaient l'utiliser. Une fois de plus, nous avons lancé une autre campagne pour que les gens qui se rendaient dans leurs chalets n'utilisent pas ce produit s'ils le trouvaient dans leurs congélateurs. À

leur retour, ce fut la même chose. S'ils regagnaient leur appartement après deux semaines de vacances en août, nous tenions à ce qu'ils ne soient pas passés à côté des messages des médias et qu'ils n'aient pas manqué les rappels. C'était toujours la priorité dans nos esprits.

Nos journées commençaient généralement vers 6 h 30 ou 7 heures, à cause des fuseaux horaires. Nous sommes restés en contact avec les provinces et les territoires. L'information arrivait et nous la diffusions à partir de mon ministère, à partir de mon étage de la ferme expérimentale. Avec les gens de la Santé publique, de Santé Canada, des provinces et de l'ACIA, nous participions tous à des appels. C'était très difficile à gérer, car tout le monde voulait savoir ce qui se passait et tout le monde voulait être informé immédiatement. C'est pourquoi nous avons commencé à organiser les conférences de presse quotidiennes.

Je crois que c'étaient des événements exceptionnels. Je rends grâce à l'énergie des gens qui m'entouraient, et bien sûr aux gens du Bureau du premier ministre, du Bureau du Conseil privé et de Santé publique. Tout le monde a fait un travail extraordinaire pour que les Canadiens soient informés régulièrement.

On sentait parfois le découragement lorsque nous parlions des personnes infectées. Le nombre des cas mortels, qui continuait d'augmenter, était lui aussi décourageant. En définitive, je compte beaucoup sur ces rapports, car je pense qu'ils vont nous permettre d'élaborer un meilleur système.

Le président: Bien, merci beaucoup, monsieur le ministre, et merci à toute votre équipe. Je remercie également les autres témoins de l'ACIA et les autres organismes. Nous apprécions beaucoup votre coopération.

L'hon. Wayne Easter: J'invoque le Règlement, monsieur le président. Nous avons demandé que le comité reçoive la documentation et toutes les notes du ministre. Nous ne les avons pas reçues, ou du moins, je n'en ai pas encore reçu copie.

Est-ce que ça vient d'arriver? Ça vient juste d'arriver par courriel.

Monsieur le président, je vais porter plainte. On me dit que les documents viennent d'arriver par courriel. Si nous voulons...

Le président: Si vous les avez, donc...

L'hon. Wayne Easter: Écoutez, monsieur le président, si nous voulons mener une enquête sérieuse, il faut qu'on nous donne la documentation avant que les témoins n'arrivent. Il est inacceptable que nous ne recevions pas la documentation à l'avance lorsque le ministre nous rend visite.

Le président: Est-ce que vous parlez de son exposé liminaire?

L'hon. Wayne Easter: Non, je parle de la documentation demandée par le comité. Comment se fait-il que nous ne l'ayons pas reçue avant aujourd'hui?

Le président: Si c'est celle que je pense, vous l'avez reçue il y a deux semaines.

L'hon. Wayne Easter: Non, nous n'avions pas cette documentation. Elle est arrivée aujourd'hui par courriel à 16 h 57. Vous vous étiez engagé à nous faire parvenir un classeur avec toute l'information, la correspondance du ministre, les courriels, etc. Nous n'avons pas encore reçu cette information. Vous l'avez peut-être, mais pas moi. Est-ce que d'autres députés de l'opposition l'ont reçue?

Le président: Un rappel au Règlement. Allez-y, monsieur Storseth.

M. Brian Storseth: Merci, monsieur le président.

Tout d'abord, nous avons des témoins qui attendent. Je pense que M. Easter veut parler des affaires du comité. S'il veut aborder le sujet au bon moment, à la fin de la séance lorsque nous discuterons des travaux du comité, ce serait à mon avis la meilleure façon de procéder, puisque cela n'a rien à voir avec ce que nos témoins ont à nous dire.

• (1705)

Le président: C'est exact.

La séance est suspendue pour cinq minutes, puis nous entendrons les témoins suivants.

• _____ (Pause) _____

•

• (1710)

Le président: À l'ordre. Les députés peuvent-ils reprendre leur place?

M. Brian Storseth: Monsieur le président, j'invoque le Règlement avant que nous ne reprenions nos travaux. Nous n'avons pas quorum actuellement.

Le président: Maintenant, nous avons quorum.

J'aimerais remercier nos témoins, Mme Bergsma, M. Riddell et Mme Lammens, qui participent à l'étude de notre sous-comité sur la salubrité des aliments. Nous allons commencer par des exposés liminaires de 10 minutes au maximum de la part de chacun des organismes.

Qui commence?

Mme Theresa Bergsma (présidente, Comité sur la salubrité des aliments, Producteurs de grains du Canada): Voulez-vous que nous procédions dans un ordre particulier?

Le président: Honneur aux dames.

Mme Brenda Lammens (présidente, Ontario Fruit and Vegetable Growers' Association): Je suis heureuse de pouvoir participer aujourd'hui à vos travaux en tant que représentante de l'horticulture et de la salubrité des aliments agricoles au nom des producteurs de fruits et de légumes de l'Ontario. Je m'appelle Brenda Lammens et je suis présidente de l'Ontario Fruit and Vegetable Growers' Association, qui regroupe 7 500 producteurs de fruits et de légumes. Je suis également présidente de l'Office de commercialisation de l'asperge de l'Ontario.

Mon mari et moi produisons de l'asperge dans le comté de Norfolk, dans le sud de l'Ontario, depuis 24 ans, ce qui devrait me permettre de vous présenter aujourd'hui la perspective des producteurs concernant un programme auquel nous participons depuis la fin des années 1990.

Le Conseil canadien de l'horticulture a conçu et gère un programme de salubrité des aliments agricoles auquel nous participons et qui vise à éviter tout risque de contamination dans les denrées produites au Canada. Ce programme mis au point par le

conseil doit faire l'objet d'une étude de la part de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et de nombreuses denrées agricoles ont déjà subi cette étude, notamment les produits de serre, les fruits de verger, les pommes de terre, les petits fruits, mais certains produits n'ont pas encore été examinés. L'asperge devrait l'être en juin, comme le maïs sucré, les légumes, les bulbes et les racines, les légumes fruits et les légumes en feuille.

L'examen de l'ACIA donne de la crédibilité à nos programmes et nous sommes convaincus que le gouvernement canadien va continuer à promouvoir le programme du Conseil de l'horticulture aux niveaux national et international à mesure que notre marché prendra de l'expansion. En prévision de cette expansion mondiale, le Conseil canadien de l'horticulture a récemment donné à ce programme l'appellation CanadaGap.

Bien que notre production, à savoir l'asperge, n'a pas encore été examinée, nous appliquons intégralement le programme dans nos exploitations agricoles de façon à répondre aux exigences de nos clients et d'assurer un service gratuit au consommateur canadien.

J'aimerais vous faire part de ce qui se passe quotidiennement dans notre exploitation au moment de la récolte, pour bien vous faire comprendre la nature exacte des mesures que nous prenons. Je ne veux pas simplifier à l'excès, mais je ne pense pas que les gens comprennent bien toutes les mesures de salubrité des produits agricoles que nous prenons; ils ne connaissent pas l'étendue du programme ni les engagements pris par les agriculteurs pour protéger leurs exploitations ainsi que leurs clients.

Nous avons intégré le programme de salubrité des produits agricoles dans nos établissements et nous avons entrepris d'y apporter des améliorations et des modifications en fonction des possibilités financières. Le programme entraîne pour le producteur des coûts supplémentaires qu'il risque de ne pas récupérer sur le marché, mais les producteurs canadiens s'en tirent très honorablement. Ils apprécieraient beaucoup que le gouvernement fédéral envisage de les aider à poursuivre l'application de ce programme de salubrité des produits agricoles et à apporter les améliorations dont les exploitations agricoles canadiennes ont besoin.

Dans notre exploitation, la journée commence par l'arrivée des coupeurs dans les champs; ils sont munis non seulement de couteaux pour récolter, mais également de produit désinfectant pour les mains, qui est obligatoire pour tous ceux qui travaillent sur les machines à récolter. Les champs dont on fait la récolte sont équipés de toilettes portatives et de points de lavage situés commodément à proximité du champ. Chaque employé participe à une séance de formation avant de commencer à travailler dans notre exploitation; on lui montre un document vidéo qui insiste sur la bonne façon de se laver les mains.

Les conteneurs dans lesquels est placé le produit récolté sont lavés avant d'arriver dans le champ, puis de nouveau lorsqu'ils reviennent après avoir été vidés dans le bâtiment d'emballage. Le produit arrive au bâtiment d'emballage, il est lavé à l'eau claire pour éliminer toute trace de terre et placé dans un refroidisseur à eau, où il trempe dans de l'eau propre pendant la période de refroidissement. L'eau du refroidisseur à eau est fournie par un service d'adduction licencié qui relève de la municipalité et qui fait l'objet, dans le cadre de notre programme, de tests réguliers au départ de l'usine de filtration et à l'arrivée dans le bâtiment d'emballage. Toutes les sources d'eau que nous utilisons font l'objet de tests avant et pendant la saison. On surveille quotidiennement le taux de chlore dans l'eau pour qu'elle se maintienne aux niveaux requis de PH équilibré et de température. Ces niveaux prédéterminés sont indiqués dans nos manuels.

Des échantillons de nos produits sont prélevés par des fournisseurs de service de salubrité des aliments à trois endroits différents dans notre système de classement et d'emballage; on vérifie s'ils ne présentent pas de signes de contamination bactérienne. En outre, d'autres tests sont effectués au hasard pendant toute la saison.

• (1715)

Les asperges passent ensuite sur un convoyeur de tri qui est lavé chaque soir en prévision de la journée suivante. Les employés qui y travaillent reçoivent la même formation que les autres. Les asperges sont classées en fonction de leur diamètre et de leur qualité, puis emballées avant d'être entreposées au froid. Les employés portent des gants de qualité alimentaire et disposent de produits de désinfection des mains dans tous les postes.

Lorsqu'un employé tombe malade, on en prend note et des mesures sont prises pour qu'il ne reprenne pas le travail avant d'être totalement guéri. Nos manuels, que nous tenons à jour dans le cadre de nos activités quotidiennes, couvrent tous les aspects de notre activité; on compte des milliers de ces manuels dans toutes les exploitations agricoles de l'Ontario et du Canada.

Vous allez recevoir un exemplaire des formulaires que nous devons remplir et vous verrez exactement tous les détails qui y sont consignés. Il y est question du nettoyage et de l'entretien des locaux, de tous les produits chimiques agricoles que nous utilisons, des intrants agronomiques, de l'entretien et du calibre de nos pulvérisateurs. Nous devons consigner toutes les séances de formation. Les visiteurs doivent être inscrits et nous consignons les activités de contrôle des ravageurs dans les locaux agricoles, tous les contrôles de traitement de l'eau, la température de l'eau, le transport du produit jusqu'au marché, la récolte et l'entreposage, l'emballage et toutes les mesures de correction ou de dérogation qui sont prises. Lorsque vous obtiendrez des exemplaires de ces documents, vous verrez ce qu'on attend des producteurs. Le formulaire est adapté à toutes les denrées couvertes par les programmes du Conseil canadien de l'horticulture. C'est très détaillé. Nous prenons bien soin de contrôler tous ces éléments, et ce sont les formulaires qui figurent dans notre manuel.

Dans les endroits stratégiques de l'exploitation agricole, des panneaux d'information renseignent sur le lavage des mains, les maladies et les secteurs interdits d'accès. Nous remplissons également une feuille de contrôle au début et à la fin de chaque journée dans le cadre de notre programme d'autodiscipline et d'imputabilité. En tant que producteurs, nous pouvons demander un examen de notre programme de salubrité des produits agricoles pour voir si nous le gérons correctement et si des améliorations ne pourraient pas y être apportées. Le Conseil canadien de l'horticulture impose également une vérification complète du programme tous les quatre ans, qui est effectuée par un vérificateur accrédité auprès du producteur. Cet élément d'accréditation du programme a été mis en place à l'automne 2008 et donne encore plus de crédibilité à nos efforts.

Nos exploitations sont de plus en plus perfectionnées et nous mettons davantage l'accent sur l'innovation dans l'emballage et sur la valeur ajoutée à nos produits, ce qui pose de nombreux défis pour la manutention et l'entreposage du produit final, par exemple des légumes en feuille fraîchement coupés, qui connaissent une demande croissante.

De nombreuses questions se posent quant aux changements apportés dans la manutention des produits frais et il faut toujours investir pour faire progresser les connaissances dans ce domaine.

Il est tout à fait opportun que l'on fasse enquête aujourd'hui sur les pratiques de salubrité alimentaire des producteurs et des transformateurs canadiens, au moment où la grippe porcine inquiète la population. Cette crise illustre bien la nécessité absolue de la reconnaissance des efforts conscients déployés par les producteurs canadiens dans la mise en oeuvre de leur programme de salubrité des produits agricoles, qu'ils appliquent sans coût supplémentaire pour le consommateur canadien. Je peux vous dire aujourd'hui, au nom des producteurs ontariens, que nous faisons un excellent travail dans nos exploitations agricoles, compte tenu des contraintes financières dans lesquelles nous travaillons, mais nous reconnaissons que la salubrité des produits alimentaires est indispensable pour que nous conservions notre compétitivité sur le marché.

J'aimerais également insister sur la nécessité de la recherche concernant les produits frais et les questions de salubrité des aliments. Le gouvernement et la société doivent reconnaître les mesures que nous prenons dans nos exploitations agricoles. Nous sommes en train de mettre en place un programme de traçabilité, qui constitue la prochaine étape dans la réalisation de nos programmes de salubrité des produits alimentaires agricoles. L'opération est déjà plus avancée dans certaines productions, mais elle est prévue pour tous les produits. Une partie de notre production est vendue directement aux consommateurs, mais la gamme des modalités de livraison évolue sans cesse et les besoins sont donc évidents.

J'espère avoir réussi à vous présenter un instantané de ce qui se passe dans nos exploitations agricoles au Canada et particulièrement en Ontario; j'espère vous avoir convaincus de l'importance de ce que nous mettons en oeuvre pour assurer la salubrité de nos produits alimentaires.

Je serais heureuse de répondre à vos questions et de vous fournir les documents supplémentaires qui vous permettront de mieux comprendre le programme que nous mettons en place.

Merci beaucoup.

• (1720)

Le président: Merci beaucoup.

Nous passons maintenant aux Producteurs de grains du Canada, qui sont représentés par Mme Bergsma.

Mme Theresa Bergsma: Bonsoir tout le monde. Je m'appelle Theresa Bergsma, et je suis la secrétaire-gestionnaire de la Manitoba Corn Growers Association.

Notre association soutient et représente plus de 800 producteurs de maïs du Manitoba, et nous faisons partie des Producteurs de grains du Canada. Les Producteurs de grains du Canada comprennent 13 organismes membres, qui représentent plus de 80 000 producteurs du Canada, provenant de toutes les provinces sauf le Québec.

Même si nous estimons que le secteur canadien des grains, des oléagineux et des légumineuses alimentaires offre des aliments qui sont parmi les plus sûrs au monde, les Producteurs de grains du Canada reconnaissent qu'il est nécessaire d'avoir en place un programme de salubrité des aliments qui soit prêt à être activé en vue d'en arriver à un programme national de salubrité des aliments à la ferme. Le programme devrait s'appliquer à tous les grains, oléagineux et légumineuses alimentaires du Canada afin que nous puissions répondre aux besoins de nos clients maintenant et à l'avenir. Pour cette raison, nous travaillons depuis un certain temps avec bien d'autres groupes, dont certains sont membres de notre association alors que d'autres ne le sont pas, en vue d'en arriver à un programme pratique et efficace de salubrité des aliments à la ferme, sous l'égide du Conseil des grains du Canada.

Je suis ici aujourd'hui en ma qualité de représentante des Producteurs de grains au sein du comité de gestion qui est responsable du programme. Je suis accompagnée aujourd'hui de Dale Riddell, qui est le chargé de projets pour cette initiative du Conseil des grains du Canada. Dale travaille en étroite collaboration avec le comité de gestion, et il a une connaissance approfondie des principes qui sous-tendent le programme.

Permettez-moi de décrire un peu le contexte. En 2001, le Conseil des grains du Canada, à l'instigation du secteur et avec des fonds offerts par Agriculture et Agroalimentaire Canada, a créé un comité de gestion chargé d'élaborer un plan stratégique national de salubrité des aliments à la ferme pour les grains, les oléagineux et les légumineuses alimentaires. Il avait été recommandé que le plan soit fondé sur le système HACCP, qu'il tienne compte du volet post-production et qu'il ne soit pas mis en oeuvre tant que le marché ne l'exigerait pas. Le principal objectif devait être de produire des aliments sûrs pour les humains et les animaux et de protéger ces aliments contre les risques possibles. Le plan devait se fonder sur les données scientifiques afin que les producteurs et leurs clients aient encore plus l'assurance que les grains — les céréales, les oléagineux, les légumineuses alimentaires et les cultures spéciales — sont produits, manipulés et entreposés à la ferme de manière à assurer leur salubrité alimentaire. Il était entendu que les grains canadiens étaient sûrs et qu'un programme de salubrité des aliments ne ferait que donner une assurance additionnelle aux clients et aux consommateurs.

Des modules ont déjà été élaborés pour les activités à la ferme et en aval, c'est-à-dire pour le transport par camion, par rail et par cargo hors mer ainsi que pour les silos élévateurs, terminaux et silos de transbordement.

À l'heure actuelle, la plupart des silos au Canada sont homologués en vertu des normes ISO et du système HACCP.

Le volet destiné aux producteurs comprend un manuel à leur intention qui se fonde sur un modèle scientifique générique. Dans ce manuel, on énumère et on décrit dans le détail les pratiques de production destinées à assurer la salubrité des aliments de même que la marche à suivre pour tenir des dossiers qui montrent que le producteur a pris les mesures appropriées au bon moment. Le manuel est déjà utilisé de façon sélective pour des marchés ciblés et des contrats de production dans l'industrie.

Le plan de gestion qui a été élaboré décrit dans le détail les moyens qui seront pris pour assurer la gestion de l'initiative à l'échelle nationale, pour assurer le maintien des compétences techniques et pour assurer le respect des règles par les producteurs; il décrit également le processus à suivre pour former les vérificateurs agricoles et gérer les vérifications en tant que telles.

Le manuel à l'intention des producteurs et le plan de gestion ont tous deux été approuvés lors d'un examen technique réalisé de concert avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Pour l'avenir, le comité de gestion prévoit mettre sur pied une entité constituée en société à but non lucratif qui serait administrée par un conseil national représentant les organisations agricoles du secteur des grains, les divers groupes de produits, le secteur dans son ensemble et les régions, qui dirigerait l'initiative. Cette entité s'appellerait ExcelGrains Canada. Les administrateurs seront choisis selon les modalités qui auront été établies, et l'entité sera dirigée et contrôlée par les producteurs.

Cet organisme aura pour mandat de fournir aux producteurs de grains canadiens un programme d'homologation fondé sur le système HACCP qui certifierait la salubrité des aliments et qui serait approuvé par le gouvernement. Il fera en sorte que les compétences techniques soient maintenues à jour, il garantira l'intégrité du programme national grâce à un système de mise en oeuvre provincial, comme il a été recommandé dernièrement dans « Cultivons l'avenir », il offrira aux producteurs et aux vérificateurs des formations qui répondent aux normes établies par ExcelGrains, par un comité technique et par l'ACIA. Il mettra au point une base de données de producteurs agréés et de vérificateurs qualifiés, il réalisera les vérifications nécessaires et établira un calendrier à cette fin et il homologuera les contrats de production et les exploitations agricoles en se fondant sur le système HACCP. Il participera à des initiatives de salubrité des aliments multi-dénrées et il conseillera les autorités gouvernementales en ce qui concerne les politiques relatives à la salubrité des aliments.

Sur le plan du financement, nous souhaiterions faciliter le transfert du programme du Conseil des grains du Canada à ExcelGrains et maintenir en place le comité de gestion pour qu'il s'occupe de la direction et de l'administration à l'échelle nationale. Il faudra un financement fédéral pour les activités de démarrage qui se fonderont sur le travail déjà effectué par les producteurs, l'ACIA, l'AAC, le milieu scientifique et les organismes du secteur des grains.

• (1725)

Étant donné que tant le gouvernement fédéral que les gouvernements provinciaux auront un rôle à jouer, le comité de gestion et les Producteurs de grains du Canada estiment qu'il est d'une importance cruciale d'assurer la coordination nationale de l'initiative et de reconnaître qu'il faudra, pour cela, une étroite communication avec les autorités provinciales et une supervision des activités provinciales afin d'éviter que le programme canadien ne devienne fragmenté et inefficace.

Le conseil national et les activités qui s'y rattachent devront pouvoir compter, au départ, sur l'aide gouvernementale. Au fur et à mesure que le programme prendra de l'ampleur, les producteurs, les responsables de la commercialisation et les autres participants à la chaîne de valeur assumeront un pourcentage plus élevé des coûts. La participation financière de l'État est justifiable du fait que la salubrité des aliments est dans l'intérêt de tous les consommateurs et que la population réclame des programmes qui soient visibles.

Les fonds provinciaux serviront principalement à financer les coûts de mise en oeuvre du programme, notamment la formation des producteurs et des vérificateurs de même que la réalisation des vérifications agricoles.

Le comité de gestion prépare une demande d'aide fédérale. Sans l'aide du gouvernement fédéral, le programme ne pourra pas prendre son envol et les investissements consentis jusqu'à maintenant par les producteurs et les autorités gouvernementales se trouveraient compromis. Nous avons mis sur pied un programme de classe mondiale pour assurer la salubrité des aliments à la ferme qui pourra être activé dès que le marché l'exigera. Ce serait une grande perte pour les Canadiens et pour le secteur des grains si le travail qui a été fait jusqu'à maintenant était perdu faute de financement nécessaire pour le mener à terme.

Bref, les producteurs de grains canadiens ont su s'attirer une excellente réputation pour ce qui est de la salubrité de leur grains, et ils répondent systématiquement aux normes fixées par nos clients et par la Commission canadienne des grains, voire ils dépassent ces normes. Les producteurs de grains canadiens n'ont pas besoin d'une réglementation gouvernementale plus lourde. ExcelGrains donnera aux consommateurs de grains un niveau de confiance plus grand grâce à un programme fondé sur des données scientifiques et sur le système HACCP qui sera dirigé par le secteur et qui sera respecté dans le monde entier. Il ne doit être mis en place que si le marché l'exige.

Nous sommes heureux d'avoir pu vous présenter nos vœux. Si vous avez des questions, nous serons heureux d'y répondre.

• (1730)

Le président: Merci beaucoup, madame Bergsma.

Je tiens à faire remarquer aux membres du comité que les témoins d'aujourd'hui sont venus nous rencontrer sur un préavis très court parce que nous avons eu des annulations, et nous leur en sommes très reconnaissants. Sinon, nous aurions eu des plages vides. Merci beaucoup.

Nous allons donner la parole à Mme Coady, pour sept minutes.

Mme Siobhan Coady (St. John's-Sud—Mount Pearl, Lib.): Merci beaucoup.

Tout comme le président, je tiens à vous remercier d'avoir pris le temps de venir nous rencontrer aujourd'hui malgré vos multiples occupations importantes. Le sujet dont nous discutons est important pour nous tous au Canada qui nous régalaient du fruit de votre labeur quand nous nous retrouvons autour d'une table le soir. Nous tenons à être assurés de la salubrité de nos aliments et de leur abondance. Je vous remercie donc pour vos efforts.

J'ai deux ou trois questions au sujet du programme de salubrité des aliments à la ferme.

Tout d'abord, madame Lammens, pourriez-vous nous dire quel est le pourcentage des producteurs membres de votre association qui participent déjà à ce programme? Le taux de participation est-il élevé?

Mme Brenda Lammens: La participation se calcule plutôt en superficie. Je dirais que 80 p. 100 de la production est soumise au programme, parce que les gros producteurs ont clairement indiqué qu'ils y participent. Tous les groupes de produits ou presque sont visés. Le taux de participation est très élevé chez les gros producteurs, si bien que la majeure partie de la superficie consacrée à l'horticulture est visée.

De nos jours, beaucoup de nos détaillants et clients refusent d'acheter de nos produits si nous ne pouvons pas prouver que nous avons un programme vérifié et homologué de salubrité des aliments à la ferme.

Mme Siobhan Coady: Voilà qui m'amène à ma prochaine série de questions.

Vous avez indiqué que le fait d'adhérer au programme de salubrité des aliments à la ferme ne vous procure aucun avantage financier en tant que tel. Mais je me demandais si vous n'en retiriez pas un avantage quelconque, et je crois que vous venez de répondre à cette question, en nous disant que beaucoup de détaillants refusent d'acheter des produits qui ne sont pas soumis au programme de salubrité des aliments à la ferme.

Ce qui m'inquiète davantage, ce sont les 20 p. 100 de la superficie cultivée, ou les petites exploitations agricoles qui, d'après ce que je crois vous avoir entendu dire, n'ont pas de programme de salubrité des aliments à la ferme si bien qu'il pourrait en découler des problèmes de salubrité. Pensez-vous que le programme devrait être obligatoire, ou serait-il préférable que la participation demeure volontaire?

Mme Brenda Lammens: Je crois que c'est le marché qui en décidera.

Pour ce qui est de rendre le programme obligatoire, je serais certainement pour, mais cela ne pourra se faire en raison de la nature même des producteurs. Il y en aura toujours qui ne participeront pas au programme. Mais il finira par devenir obligatoire, parce que c'est le marché qui en décidera.

Cette année, j'ai remarqué que les détaillants sont beaucoup plus nombreux à exiger des vérifications; ils sont un peu plus nombreux que nous avions pensé. Les vérifications coûtent très chers. Cependant, toutes les provinces ont reçu des fonds pour la salubrité des aliments à la ferme dans le cadre du programme Cultivons l'avenir, et une partie de ces fonds peuvent être utilisés pour la mise en place d'un programme et la réalisation de vérifications.

Mme Siobhan Coady: Les aliments importés d'autres pays sont-ils soumis à des programmes semblables à notre programme de salubrité des aliments à la ferme? Pensez-vous que cela pourrait avantager les producteurs canadiens ou en seraient-ils désavantagés parce que les coûts seraient sans doute moins élevés?

Mme Brenda Lammens: Je serai très franche: j'avais prévu de dire quelque chose dans mon exposé au sujet des importations, mais j'ai préféré m'abstenir pour ne pas faire de remarques désobligeantes, car nous considérons que nos produits sont bien meilleurs à cause de nos programmes de salubrité des aliments à la ferme. Pour ce qui est des produits importés qui concurrencent les nôtres, je crois savoir que certains pays sont en train de mettre en oeuvre des programmes, mais je n'ai pas la moindre idée des normes auxquelles ces produits sont assujettis quand ils arrivent ici. Que je sache, il n'est pas nécessaire qu'ils soient assujettis à un programme de salubrité pour être vendus sur notre marché.

Mme Siobhan Coady: Merci beaucoup.

Je veux parler du programme de salubrité des aliments à la ferme. Pourriez-vous nous donner des exemples où il y a moins de problèmes de salubrité des aliments à cause du programme?

Je m'adresse à l'une ou l'autre d'entre vous.

Mme Theresa Bergsma: Dans le secteur des grains, le programme n'a jamais eu, à notre connaissance du moins, d'incidence directe sur d'éventuels problèmes de salubrité des aliments. Nous en sommes toujours au stade très préliminaire de la mise en oeuvre du programme.

• (1735)

Mme Siobhan Coady: Très bien. Y a-t-il eu des exemples à votre connaissance?

Mme Brenda Lammens: Pas à ma connaissance. Je me suis posée la même question quand je préparais mon exposé. Je crois qu'il y a eu un problème il y a quelques années de cela relativement à des pousses cultivées dans une zone contrôlée. Il ne s'agissait pas d'une culture massive, mais c'était des fèves germées ou quelque chose de ce genre. À part ce cas-là, il n'y a pas eu d'autres problèmes.

Mme Siobhan Coady: D'accord, je vois. Merci beaucoup.

M. Brian Storseth: J'invoque le Règlement, monsieur le président.

Je tenais à attendre que le temps de parole de Mme Coady soit écoulé, parce que je ne voulais pas l'interrompre.

Aux termes de l'article 119 du Règlement, il n'y a pas de problème pour ce qui est de siéger à la table, mais j'espérais qu'il y ait une feuille des présences pour qu'on sache qui exactement vote pour chaque parti.

Comme nous le savons, M. Easter est parti parler aux journalistes et Mme Bennett n'est pas là. Je me demandais si nous pourrions savoir qui exactement a le droit de vote ici.

Le président: Je crois que M. Shipley et vous êtes tous les deux habilités à voter de ce côté-ci. Je suppose que Mmes Coady et Duncan le sont aussi.

Le greffier du comité (M. Andrew Chaplin): J'ai des avis de remplacement pour Mmes Coady et Duncan. Je n'en ai pas pour les députés conservateurs.

Le président: Est-ce que cela répond à votre question?

Tous les députés qui le souhaitent peuvent s'asseoir à la table. Toutefois, seuls ceux qui sont assermentés peuvent voter.

Nous passons maintenant à M. Bellavance, pour sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Merci, monsieur le président.

Merci beaucoup de vos témoignages. Je vais commencer par vous, madame Lammens.

Tout d'abord, il est évident qu'à titre de porte-parole en matière d'agriculture pour le Bloc québécois, j'ai énormément d'échanges avec les producteurs de fruits et de légumes du Québec. J'ai déjà fait des tournées avec le comité ailleurs au Canada et je parle avec des gens de vos associations canadiennes également. J'aimerais savoir si, en Ontario, vous vivez certains des problèmes que les producteurs vivent chez nous concernant l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

En fait, on parle de deux problèmes très régulièrement. Le premier a trait au nombre d'inspecteurs disponibles, notamment pour des gens qui exportent leurs produits. Bien sûr, c'est beaucoup plus vers les États-Unis. J'imagine qu'en Ontario, certains producteurs membres de votre association sont des exportateurs. Avant de pouvoir exporter, il faut que l'Agence canadienne d'inspection des aliments fasse son travail, ce qui est normal. Cependant, le manque d'inspecteurs entraîne souvent la perte de contrats. Si l'inspection n'est pas faite dans un certain laps de temps, il est possible que l'acheteur décide d'aller chercher ses produits ailleurs. D'autant plus que dans le cas des aliments, il faut que l'inspection se fasse relativement rapidement pour des raisons de conservation.

Chaque fois qu'on questionne l'agence, le ministre ou des représentants du gouvernement à ce sujet, on nous répond qu'il y a

assez d'inspecteurs. Ils en ont toujours engagés, sauf que concrètement, les producteurs à qui on parle ne voient pas plus d'inspecteurs. Il est même beaucoup plus compliqué maintenant de s'assurer que les inspections sont faites à temps. On est obligé de faire des interventions, comme celle qu'on a faite dans le temps des Fêtes, en 2008. Aucun inspecteur n'était disponible, et de nombreuses cargaisons attendaient. Les députés ont dû intervenir pour que l'inspection se fasse.

Je vous raconte l'histoire pour que vous puissiez me dire comment ça se passe chez vous. Avez-vous ce genre de problème?

[Traduction]

Mme Brenda Lammens: Oui, le rôle de l'ACIA suscite des préoccupations. L'examen technique qui doit précéder l'homologation de nos programmes de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme a été reporté à de nombreuses reprises. Il y a cinq catégories. Quatre ont déjà été homologuées. Cela a pris de nombreux mois. Je ne veux pas dire de « nombreuses années », mais il me semble que cela a pris beaucoup de temps. Et nous attendons toujours — je crois que ce sera en juin — de faire l'examen de la dernière catégorie. Nous avons donc perdu une année presque au complet pour ce qui est de l'homologation de ce programme.

Il y a eu des difficultés en ce qui concerne l'exportation et l'inspection à la frontière. La périssabilité de nos produits constitue un énorme problème puisque la qualité de nos produits se dégrade en attendant l'inspection à la frontière.

Je ne maîtrise pas réellement ce dossier. J'en ai entendu peu d'écho. Au niveau national, le Conseil canadien de l'horticulture, dont vous recevrez les représentants ultérieurement, travaille en plus étroite collaboration avec l'ACIA puisqu'il s'agit d'un programme national. Le conseil pourra certainement vous donner davantage d'information concernant les problèmes à la frontière. Je sais qu'il y en a. Les producteurs me l'ont dit mais je n'estime pas avoir les connaissances voulues pour vous en parler plus longuement. Mais c'est une préoccupation.

• (1740)

[Français]

M. André Bellavance: On me parle souvent d'un autre problème. Mme Coady en a fait mention un peu plus tôt également, et vous avez survolé un peu le problème. Il s'agit des produits qui viennent de l'extérieur.

On fait des représentations depuis longtemps auprès de tous les gouvernements d'ailleurs. J'ai été élu en 2004, et à l'époque, les libéraux étaient au pouvoir, alors que maintenant, ce sont les conservateurs. C'est récurrent, on entend toujours parler du même problème. On a l'impression parfois — et les producteurs ont cette impression — qu'on ne fait pas nécessairement les mêmes types d'inspections pour les produits qui viennent de l'extérieur que ceux qu'on fait pour nos propres produits.

Je peux citer l'exemple de certains produits, pesticides ou autres, qui sont interdits au Canada, qui sont permis aux États-Unis, en Chine ou en Inde, peu importe le pays, et ils réussissent à se faufiler chez nous et à concurrencer nos produits. Les consommateurs sont de plus en plus conscients et, heureusement, ils ne vont plus nécessairement rechercher la plus belle pomme, la plus belle tomate. On dirait qu'on crée de beaux aliments, alors que dans le temps de mes grands-parents, qui possédaient une ferme, la carotte qui sortait directement du jardin avait parfois une drôle d'allure, mais elle était pas mal meilleure que bien des carottes qu'on peut manger aujourd'hui. Je parle de celles qui viennent de l'extérieur, car nos carottes, ici, sont toujours très, très bonnes.

Des considérations esthétiques sont peut-être entrées en ligne de compte, mais les consommateurs semblent être de plus en plus conscients et veulent acheter chez eux. Néanmoins, le gouvernement a sa part de responsabilité et doit faire en sorte qu'on respecte nos normes ici, quand des produits viennent d'ailleurs.

J'ai déjà fait rigoler des fonctionnaires parce que j'avais demandé pourquoi nous n'allions pas inspecter sur place comment les gens font pousser leurs légumes et leurs fruits. Ils ont peut-être eu l'impression que je voulais tout simplement faire un voyage, mais je ne pense pas que ma question était farfelue. Les Japonais, par exemple, viennent dans nos abattoirs vérifier les aliments qu'on prépare parce qu'ils veulent savoir ce qu'ils achètent, comment c'est fait, comment ça pousse, avec quel produit, etc. Le gouvernement a une responsabilité importante.

J'aimerais savoir si vous pensez qu'une telle réciprocité des normes est importante et si vous avez les mêmes revendications que j'entends régulièrement.

[Traduction]

Mme Brenda Lammens: Les produits importés nous préoccupent toujours puisque ce sont nos concurrents. Quand nous demandons aux détaillants pourquoi ils achètent tel ou tel produit dont nous estimons qu'il ne satisfait pas aux mêmes normes de salubrité des aliments auxquelles nous devons nous conformer, ils ne répondent pas grand-chose. D'ailleurs, je pense que les détaillants ont parfois tendance à se croire à l'abri de tout reproche.

Pour ce qui est de savoir comment nous agissons en pareil cas et si nous visitons d'autres pays, je me suis rendue dans d'autres pays et j'ai rencontré des exportateurs pour discuter avec eux des programmes de salubrité des aliments à la ferme qu'ils ont et il semblerait que certains, dans d'autres pays, tentent eux aussi d'élaborer des programmes. Nous croyons toutefois — sans vouloir jeter le blâme sur quiconque — qu'un pays comme la Chine n'a pas des normes de salubrité des aliments aussi rigoureuses que les nôtres et pourtant, c'est l'un de nos principaux concurrents sur le marché des fruits et des légumes frais. C'est préoccupant et nous apprécierions certainement que le gouvernement exige des détaillants d'ici qu'ils accordent davantage d'importance à la salubrité des aliments.

Le consommateur local souhaite acheter de préférence des produits locaux. Je suis étonnée de la réponse que nous recevons. Les gens veulent savoir d'où viennent leurs aliments. Ils posent des questions. Nous tentons de sensibiliser les consommateurs pour qu'ils demandent aux détaillants d'où proviennent les aliments et pour qu'ils leur disent qu'ils souhaitent acheter des produits locaux. Cela semble donner des résultats, mais il reste beaucoup à faire. Quand l'offre de produits est moins abondante, on dirait que toutes les normes sont mises au rancart. Quand les consommateurs ne trouvent pas tout le produit qu'ils souhaitent chez les détaillants, on s'intéresse moins au plan de salubrité des aliments qui est en vigueur;

ils veulent trouver des produits sur les rayons. Les normes sont donc assujetties à la loi de l'offre et de la demande.

• (1745)

Le président: Merci, madame Lammens.

Nous passons maintenant à M. Allen, pour sept minutes.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Je remercie nos témoins d'être venus malgré le court préavis. Nous l'apprécions.

J'ai noté avec intérêt le commentaire de Mme Lammens au sujet de la coupe des asperges, car je sais que nous ne cueillons pas les asperges, nous les coupons.

Mme Brenda Lammens: Elles poussent en ce moment même.

M. Malcolm Allen: Oui, effectivement. Quand j'étais jeune, mon premier emploi a d'ailleurs été de couper les asperges, que nous ne cueillons pas. C'était près de Collingwood, à l'extérieur de Nottawa, que peu de gens connaissent, dans la région de Nottawasaga.

Permettez-moi de reprendre là où vous vous êtes arrêtée, quand nous parlions de normes qui semblent disparaître quand les détaillants constatent que les rayons sont dégarnies puisqu'ils doivent avoir du produit à vendre sur les rayons quand les consommateurs en cherchent.

Si les consommateurs savaient que les produits sont inférieurs aux normes — et c'est moi qui le dit — par rapport aux normes que nous exigeons de vous et des autres agriculteurs à la ferme, alors le fait d'offrir tout simplement du produit sur les rayons... Il me semble que nous devrions en informer les consommateurs. À tout le moins, nous devrions peut-être exiger le respect de normes identiques et si nous ne pouvons pas garantir le respect de ces normes à la ferme, nous pourrions peut-être en garantir le respect à la frontière, avant que des produits étrangers ne soient importés chez nous.

Je me demande ce que vous en pensez. Je suis un partisan convaincu des produits cultivés localement et je crois aussi au marché. J'entends par là les marchés à la ferme où j'achète la plupart de mes produits pendant la saison. J'habite à la campagne et j'ai le bonheur d'avoir accès à quatre marchés dans ma région que je peux visiter des soirs différents ce qui est merveilleux pour moi et pour ces agriculteurs qui assurent eux-mêmes la vente au détail de leurs produits.

J'aimerais donc savoir, par votre entremise, ce que les agriculteurs pensent de ces normes. Croient-ils que cela fait partie du processus, que c'est injuste, que cela les contrarie? Qu'en pensent-ils?

Mme Brenda Lammens: Ils sont contrariés et jugent ces exigences injustes. Oui, nous souhaiterions qu'il y ait normalisation. Si nous devons tous écouler nos produits sur le même marché, que les règles du jeu soient les mêmes pour tous. C'est ce que nous disons depuis de nombreuses années.

Nous ne voulons pas trop malmener les détaillants puisque ce sont eux après tout qui achètent notre produit. Nous avons besoin d'eux. Mais nous devons travailler ensemble et mieux communiquer au sujet des produits qu'ils offrent sur leurs étages et nous avons besoin de leur soutien pour ce que nous voulons faire.

Alors, oui, c'est injuste, et nous souhaiterions que la concurrence soit plus équitable, notamment en ce qui a trait aux normes que nous devons respecter.

M. Malcolm Allen: Et je suis d'accord avec vous là-dessus, soit dit en passant. Je ne propose pas que nous blâmons le détaillant qui tente d'assurer l'offre de produits alimentaires. C'est leur rôle dans la chaîne alimentaire. Nous ne pouvons pas tous aller à la ferme comme je le fais et je ne crois pas que c'est ce que vous souhaitiez parce que, de toute façon, il n'y a pas de la place pour nous tous.

Mais il me semble que si nous fixons des normes, elles devraient s'appliquer à tous. Cela inclut les importateurs parce que ce n'est pas un agriculteur dans un pays étranger quelconque qui se présente à la porte avec son camion. Il ne se pointe pas avec son camion d'une demi-tonne. C'est une entreprise qui importe les produits ici et cette entreprise est enregistrée ici. Ce n'est donc pas parce qu'elle ne comprend pas ou ne connaît pas les règles. Manifestement, elle exploite cet avantage compétitif et, à mon avis, ce n'est pas le but de la normalisation. Les normes doivent être claires pour tous.

Si cette normalisation implique des inspections, il me semble que ce fardeau incombe au gouvernement, par l'entremise de l'ACIA. Ce n'est pas aux agriculteurs d'assumer ce fardeau.

Vous avez indiqué deux choses. D'abord, il y a les coûts additionnels pour l'agriculteur et ensuite, il y a la question de la traçabilité. La traçabilité m'intéresse particulièrement parce qu'elle nous permet de faire un suivi et de détecter beaucoup plus rapidement un problème comme celui que nous avons eu l'an dernier. Je sais que votre association et d'autres en Ontario prenez d'autres mesures, particulièrement dans le secteur des serres pour assurer la traçabilité de vos produits.

Pourriez-vous nous parler brièvement des coûts que cela représente pour vous et du partage de ces coûts que vous souhaiteriez voir instaurer, et aussi de la traçabilité? Je pense que les gens seraient intéressés de savoir comment vous concevez la traçabilité dans le contexte de la salubrité des aliments.

• (1750)

Mme Brenda Lammens: À l'heure actuelle, nos produits sont conditionnés de diverses façons. Certains conditionnements sont très raffinés et font intervenir un classement électronique. Toutes les données sont informatisées. Il y a des étiquettes sur les produits. Il suffit de lire l'étiquette pour savoir l'âge du produit et presque de quel arbre vient la pomme ou la pêche. À l'autre extrême, il y a de plus petites exploitations agricoles qui conditionnent et expédient directement leurs produits, mais elles pourraient probablement retracer leurs produits puisqu'elles l'expédient à deux ou trois acheteurs seulement. Le produit pourrait être retracé même manuellement.

Nous devons toutefois nous assurer que tous suivent les mêmes règles par souci de responsabilisation et de crédibilité et, en cas de problème, le produit pourrait être retracé.

Ces mesures sont déjà en place. Comme je l'ai dit, c'est la deuxième étape que nous suivons. Nous avons mis des programmes en place et il faut maintenant travailler à assurer la traçabilité. La tâche semble être plus difficile. Je ne sais pas si les gens ont du mal à comprendre ce qui serait nécessaire ou s'ils se disent: « Bof, cela ne m'arrivera pas ». Nous devons changer cette façon de penser et comprendre que cela pourrait aisément se produire et voilà pourquoi nous nous attaquons au problème.

À l'heure actuelle, divers organismes ont été créés dans le but exprès de faire avancer le dossier de la traçabilité. Les intervenants du marché voudront peut-être mettre au point les moyens techniques qui nous permettraient d'assurer la traçabilité. Comme je l'ai dit, nous y travaillons. Je sais que de nombreux groupes des secteurs sous gestion de l'offre ont déjà terminé ce travail, car ils examinent les

moyens de repérer la porcherie ou l'élevage de volailles, peu importe, au moyen de la cartographie par GPS. Or, dans le cas de l'horticulture, une fois le produit chargé dans un camion, on ne sait plus où il est rendu. Nous tentons de trouver une solution qui ne soit pas trop onéreuse. Si le système devient trop complexe, les gens n'en voudront pas.

Le président: Merci.

Monsieur Allen, votre temps est écoulé.

Monsieur Shipley, sept minutes.

M. Bev Shipley: Merci, monsieur le président.

Je remercie les témoins d'être venus aujourd'hui.

J'aimerais jaser un peu, probablement avec Mme Lammens. En fait, je suis agriculteur et certains de mes voisins pratiquent l'horticulture et cultivent des légumes. Je comprends tout à fait l'importance de la salubrité des aliments. J'ai été producteur laitier pendant de nombreuses années, et ce n'était pas une option. Les inspections étaient la norme; des inspecteurs débarquaient sans s'annoncer non seulement pour inspecter la désinfection de notre équipement, mais également pour évaluer l'aspect esthétique, d'une certaine façon, c'est-à-dire tout simplement notre façon d'entretenir l'exploitation et les bâtiments.

J'aimerais que vous m'en disiez un peu plus sur le fait que ce programme est vraisemblablement dicté par le marché, mais que vous aimeriez qu'il devienne obligatoire. Est-ce que les horticulteurs de l'Ontario ou du Canada ont pris des mesures pour que cela devienne obligatoire? Vous avez dit, je pense, que 80 p. 100 de vos producteurs y participent ou en sont des membres.

• (1755)

Mme Brenda Lammens: Je dirais plutôt participants, parce que la vérification a lieu tous les quatre ans. Il y a aussi des vérifications au hasard. Cela représente 80 p. 100 de la production, pas nécessairement du nombre de producteurs.

M. Bev Shipley: Très bien. Pouvez-vous me donner une idée du nombre de producteurs; parce que vous craignez que certains producteurs ne participent pas, même si les plus gros le font. Étant donné les avantages, pas seulement ce qui concerne la salubrité — c'est le principal, mais étant donné que ça devient un outil de marketing —, est-ce qu'on a fait des efforts sur le terrain? Ça devient un outil de marketing auprès du consommateur. Dans ma famille, nous lisons maintenant les étiquettes, en fait, plus souvent qu'auparavant, pour voir la provenance et nous nous préoccupons davantage de cette question, pour des raisons évidentes, je pense. Est-ce que des mesures ont été prises dans ce sens?

Mme Brenda Lammens: Que je sache, aucune mesure n'a été prise pour que le programme devienne obligatoire. Vous devez comprendre qu'il y a de nombreuses fermes familiales où la mère et le père, et peut-être certains enfants, cultivent des concombres ou des poivrons et qui ne sont peut-être pas au courant de l'existence du programme. Ou peut-être qu'à une réunion de producteurs ou ailleurs, ils ont entendu dire qu'ils devraient mettre en oeuvre un programme de salubrité des aliments à la ferme. Nous avons examiné les meilleures pratiques agricoles pour les amener à prendre au moins quelques mesures afin d'assurer une certaine responsabilisation.

Non, ce n'est pas obligatoire. À titre d'association de producteurs, nous encourageons certainement tous nos producteurs à participer. Je crois que le marché créera cette demande. Nous encourageons nos courtiers à refuser les denrées des producteurs qui n'ont pas de programme de salubrité des aliments à la ferme. Pour le moment, c'est tout ce que nous pouvons faire pour forcer la main des producteurs.

M. Bev Shipley: Je vais approfondir un peu la question dans une minute.

L'une des choses qui m'intéresse, c'est le fait que ce soit très saisonnier. C'est comme ça au Canada, je suppose. En tout cas, lorsqu'il fait beau, en été... Ces marchés vont commencer leurs activités dans un mois et ces dernières se poursuivront, dans certains cas, jusqu'en octobre ou novembre. Quelle est l'attitude des gens qui y viennent? Est-ce parce qu'ils veulent acheter des produits locaux? Est-ce parce que ça les rassure d'acheter des produits locaux? Dans ces marchés, on ne trouve pas seulement des fruits et des légumes; on y vend aussi de la viande et toutes sortes de produits. Est-ce qu'ils vous en parlent?

Mme Brenda Lammens: Oui, ils m'en parlent. Ils veulent savoir d'où viennent leurs aliments. Ils ont le sentiment d'obtenir des aliments plus frais et plus sains lorsqu'ils les achètent au marché ou à la ferme. Ce n'est pas nécessairement le cas s'il n'y a pas de programme de salubrité des aliments à la ferme et cela pourrait être un problème. En général, je crois que la plupart des producteurs font bien leur travail, mais ils doivent participer à un programme pour que leurs efforts soient reconnus.

M. Bev Shipley: C'est tout à fait vrai. L'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) est essentiellement un programme qui assure la traçabilité dès le départ. Dans le cas du poulet, cela commence le jour de l'éclosion de l'oeuf jusqu'à l'arrivée du poulet à l'abattoir. En fait, je ne sais même pas si c'est obligatoire dans le secteur de la volaille. Je pourrais vous amener dans de multiples fermes où, s'ils ne le font pas déjà, ils auront l'option de le faire à un moment donné. C'est une protection pour eux. Dans certains secteurs, la reconnaissance est une prime.

Je reconnais que dans votre secteur, le gros de la production est vendu au pays. Mais lorsqu'on commence à exporter, ce que font bon nombre d'exploitants de serre, dont la situation est un peu différente de la vôtre, mais qui font quand même partie du même secteur, il faut pouvoir assurer la traçabilité sans quoi certains marchés vous seront fermés. J'encouragerais le plus possible de vos membres à y penser, car il y a d'énormes avantages, pas seulement sur le plan de la salubrité des aliments, mais aussi pour la commercialisation. Je pense que les gens vont commencer à vouloir retracer un produit, mais seulement s'il y a un problème. Je ne sais pas si vous êtes d'accord avec moi.

• (1800)

Mme Brenda Lammens: Oui, je suis d'accord. Comme je le disais, la traçabilité, c'est la prochaine étape et c'est là que nous essayons d'amener nos groupes de producteurs. En tout cas, les producteurs de fruits et de légumes sont en faveur de la traçabilité. De nombreux groupes — et vous avez mentionné les exploitants de serre — ont déjà la traçabilité. Comme je le disais, un plus grand nombre de nos producteurs les plus raffinés ont déjà mis cela en application sur leur ferme.

Mais il y a toujours un petit groupe que nous devons convaincre. Il faut faire plus d'efforts pour les amener à participer aux programmes et à mettre en place la traçabilité. Nous y travaillons, et nous avons des programmes pour les aider à embarquer.

Le président: Merci.

Votre temps est écoulé, monsieur Shipley.

Monsieur Easter, vous avez cinq minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci, monsieur le président.

Bienvenue à tous et chacun. Je suis désolé de n'avoir pas entendu tous vos exposés. M. Anderson et moi avons dû nous absenter un instant.

Comme vous le savez, cette audience vise à déterminer de quelle manière nous pouvons améliorer le régime de salubrité des aliments suite à l'expérience malheureuse de la listériose l'automne dernier qui s'est soldée par 22 décès. Je m'inquiète certainement de l'enquêteur et de savoir si le gouvernement reconnaîtra sa responsabilité, mais nous devons faire ce que nous pouvons afin d'améliorer le régime.

Mon collègue a déjà posé des questions et si je vous pose la même, dites-le-moi, car, comme je le disais, j'ai dû m'absenter.

Madame Lammens, vous nous avez très bien expliqué ce que vous faites à la ferme dans le secteur des fruits et des légumes. Il ne fait aucun doute que vous avez un produit de grande qualité qui est sans danger et qui se rend jusqu'au consommateur.

Il y a deux semaines, j'étais en Nouvelle-Écosse et j'ai appris que dans les années 1970, le secteur horticole produisait 17 p. 100 des denrées que l'on retrouvait sur le marché alors qu'aujourd'hui, ils n'en produisent plus que 8 p. 100. Il y a plusieurs problèmes: faible rendement, coût élevé, concurrence de produits étrangers qui se retrouvent dans nos magasins, mais qui n'ont pas besoin de respecter les mêmes normes que vos produits.

Je me demande ce que vous pensez de cela. Premièrement, si le gouvernement du Canada assumait les coûts du programme d'inspection des aliments sur le terrain, comme c'est le cas aux États-Unis, pensez-vous que ce serait une bonne idée? C'est permis en vertu de l'OMC, puisqu'il s'agit de protéger les consommateurs et les États-Unis assument une grande partie des coûts, ce que nous ne faisons pas. Deuxièmement, est-ce que les produits horticoles importés ne devraient pas respecter exactement les mêmes normes que les produits canadiens, ou même des normes plus élevées?

Mme Brenda Lammens: Pour ce qui est de votre dernière question, nous en avons discuté. Nous avons dit qu'effectivement, ils devraient respecter les mêmes normes, sinon ce n'est pas juste pour nous. Nous en avons discuté.

En ce qui concerne la responsabilité du gouvernement de veiller à ce que nous ayons des programmes de salubrité des aliments à la ferme et que le processus de vérification soit disponible afin que nous puissions obtenir la reconnaissance, il y a à l'heure actuelle des fonds qui sont disponibles. Cela devait être annoncé hier. J'espère que ce sera annoncé aujourd'hui. En vertu du programme Cultivons l'avenir, il y a deux sources de financement pour les programmes de salubrité des aliments à la ferme. Il y a d'abord un volet pour appuyer la mise en oeuvre d'un programme et le processus de vérification, et l'autre volet concerne toutes les améliorations que les producteurs doivent faire, que ce soit d'utiliser davantage d'acier inoxydable ou des trieuses différentes ou autres choses, pour les aider à se conformer aux normes pour obtenir une vérification positive. Le seul problème, c'est que la règle appliquée, c'est premier arrivé, premier servi, et que l'argent doit être partagé avec les transformateurs qui sont d'assez gros joueurs comparativement à tous ceux qui exploitent une ferme de 50 acres.

Il y a de l'argent, mais il y a de la concurrence pour cet argent. Si un producteur ne réussit pas à en obtenir, je ne sais pas où il trouvera l'argent nécessaire. C'est ainsi que le programme fonctionne en ce moment.

Effectivement, nous avons besoin d'aide. Vous dites qu'il y a de moins en moins de produits canadiens sur nos étagères. Nous sommes devenus une société très privilégiée en ce sens que nous avons accès à des aliments qui proviennent du monde entier et nous sommes maintenant très habitués à cela. Je pense que nous devons voir ce que nous produisons ici et savourer les produits de la saison, et il faut se rendre compte que pour protéger les producteurs canadiens, il faut commencer à consommer ce que nous produisons, lorsque nous le produisons.

• (1805)

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: Vous avez raison. L'un des problèmes, c'est qu'ils font des annonces qui n'ont jamais de suites.

Le président: Merci, monsieur Easter.

Je tiens à remercier nos témoins d'être venus, surtout avec si peu de préavis. Il semble que nous n'ayons jamais assez de temps. Mais nous vous sommes très reconnaissants d'être venus et nous espérons avoir l'occasion de vous revoir. Merci beaucoup.

Nous allons suspendre la séance quelques minutes.

• _____ (Pause) _____

•

• (1810)

Le président: Je crois que nous avons maintenant le quorum.

Je remercie nos témoins, M. Ron Osborne et M. Rick Holley. Merci beaucoup, messieurs, d'être venus. Comme d'habitude, je vais demander à chacun de vous de faire un exposé préliminaire de 10 minutes ou moins, puis nous passerons aux questions.

Qui commence?

Monsieur Osborne, à vous la parole.

M. Ron Osborne (spécialiste des aliments et les systèmes de qualité, à titre personnel): Merci beaucoup de m'accorder le privilège et l'honneur de comparaître devant ce sous-comité pour vous faire part de mes idées sur la salubrité des aliments. J'ai inclus — et je suppose que cela accompagnera la transcription — une petite biographie, car je ne veux pas prendre trop de temps, mais je dois mentionner que je suis un spécialiste des viandes et que je m'occupe aussi de la salubrité et de la qualité des aliments. Je dois vous dire que je suis l'un des rares DC au pays, et cela veut dire « docteur en conserverie ».

J'ai plus de 50 ans d'expérience dans le secteur de la viande, surtout au Canada. En fait, j'ai appris à couper la viande et à faire boucherie, à faire de la saucisse, à saler, et tout cela à l'université, ce qui n'est pas chose facile dans ce pays. J'ai travaillé dans le milieu universitaire et dans l'industrie. Pendant les 15 dernières années avant ma retraite, en 2004, j'étais vice-président de la salubrité des aliments et des services techniques. Je n'ai pas choisi de prendre ma retraite, mais notre entreprise a été achetée par une grande multinationale.

Je continue à faire des vérifications et des évaluations de la salubrité des aliments et à donner des conseils sur des problèmes connexes.

Donc, je vais prendre une approche un peu différente et vous parlez un peu de Caravelle Foods, l'entreprise pour laquelle je

travaille, en raison de ses caractéristiques uniques. Au départ, Caravelle Foods a demandé à Agriculture et Agroalimentaire Canada — à l'époque, en 1989, l'ACIA n'existait pas encore — de l'aide pour trouver des ingrédients de haute qualité pour nos hamburgers, que nous produisions pour notre seul client, qui se trouvait être McDonald's. Nous produisions tous les hamburgers pour McDonald's au Canada. Nous avons de la difficulté à trouver des ingrédients de grande qualité, l'une des raisons étant que pendant les étés 1987 et 1988, le MAPAQ, c'est-à-dire le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, a analysé les hamburgers vendus dans les restaurants McDonald's et a constaté, une année, un taux élevé de salmonelles et, l'autre année, un taux élevé de E. coli. McDonald's a été informé des résultats et a exigé que les propriétaires de Caravelle Foods corrigent la situation sans quoi elle allait se trouver un autre fournisseur.

Bref, nous avons demandé plusieurs rencontres avec Agriculture et Agroalimentaire Canada avec qui nous avons eu de nombreuses discussions sur une période de sept ans. Je n'ai aucune preuve de ce que je dis, mais j'ai l'impression que nous sommes probablement le gros joueur qui a, en quelque sorte, poussé Agriculture et Agroalimentaire Canada à créer un programme de salubrité des aliments; c'était au début des années 1990.

Donc, mon histoire concerne Caravelle Foods. Nous avons tenu ces discussions et, chose intéressante, cela se passait en grande partie avant la situation inattendue qui s'est produite aux États-Unis en 1993. Caravelle Foods a été la première usine au Canada dont le programme d'amélioration de la salubrité des aliments a été reconnu par l'ACIA. Je suis sûr que vous avez entendu parler du PASA et que vous savez de quoi il s'agit grâce à vos discussions antérieures. En fait, notre usine de transformation de la viande a été la première en Amérique du Nord à avoir un plan HACCP officiellement reconnu. Nous avons fait une grande partie des premiers essais et, monsieur Easter, nous avons exécuté un programme pilote pendant quatre ans en collaboration avec l'ACIA et notre programme a été reconnu en novembre 1996.

J'aimerais vous présenter les éléments importants de notre programme qui ont une incidence sur certaines des activités qui se sont déroulées au cours de la dernière année. Nous avons commencé par rédiger un manuel de procédures bien organisé et efficace, l'une de ces procédures étant un programme de contrôle sanitaire. Ce n'était pas obligatoire à l'époque, mais nous avons décidé qu'il fallait le faire, car nous avons décelé certains de ces organismes dans nos tuyaux d'évacuation, sur les tables et sur d'autres surfaces de contact. Nous avons analysé et surveillé les tendances qui se manifestaient dans les données que nous avons collectées. Nous avons fait cela au milieu et à la fin des années 1990 afin de contrôler périodiquement les zones à problème. Les résultats étaient présentés et discutés aux réunions de gestion hebdomadaires — c'est-à-dire, avec la haute direction, et elle voulait savoir s'il y avait des problèmes. En outre, nous en discutons aux réunions de production. Les écarts étaient corrigés aussi rapidement que possible. Nous avons également rencontré notre fournisseur de produits chimiques de nettoyage qui s'est révélé une mine de renseignements pour résoudre certains de nos problèmes.

•(1815)

Nous avons exigé que tous nos fournisseurs de viande crue soient dotés d'un système HACCP. Il faut se rappeler que nous ne cuisions pas notre produit. La qualité de notre produit fini dépendait donc entièrement de celle de nos ingrédients crus. Nous devions donc nous procurer des ingrédients crus sûrs et de grande qualité pour produire un produit fini sûr et de grande qualité, même si ce dernier était cuit dans les restaurants McDonald. À cette époque, il y avait plus de 1 000 succursales de McDonald au Canada, et il y avait parfois des problèmes à normaliser les méthodes de cuisson. Mais McDonald a examiné ce problème et l'a résolu. J'ai moi-même fait des vérifications chez tous nos fournisseurs. Quand nous avons commencé, nous avions 28 fournisseurs au Canada. Signe des temps, quand j'ai pris ma retraite, nous n'en avions plus que six. Nous informions nos fournisseurs lorsqu'il y avait des écarts dans les ingrédients crus, et nous nous attendions à ce que ces écarts soient corrigés rapidement.

Lorsque le résultat d'une analyse montrait qu'il y avait un problème qui nuisait gravement à la qualité ou à la salubrité de nos ingrédients crus ou du produit fini, nous en informions notre inspecteur de l'ACIA. Il était bien entendu que notre inspecteur, qui était chargé de plusieurs usines — et on vous a sûrement dit déjà que cet inspecteur était chargé de plusieurs usines — savait que nous communiquerions avec elle si elle n'était pas sur place, dans notre usine.

Notre seul et unique client, la firme McDonald, a consacré de moins en moins de temps à notre usine au cours des 15 années durant lesquelles j'ai travaillé pour notre entreprise, parce qu'elle savait pouvoir compter sur notre programme de salubrité et de qualité des aliments.

Il s'est implanté chez Caravelle Foods une culture de la salubrité des aliments. Il faut pour cela un programme bien conçu et bien exécuté. Il en existe d'autres au Canada, mais il faut avoir le soutien de tous les employés. Dans ce domaine, les employés peuvent participer et assumer certaines responsabilités dans l'exécution du programme. Il a fallu un certain temps pour créer cette culture, mais elle a été un élément clé dans l'élaboration d'un programme fructueux. J'ai dressé une liste de certains des attributs d'un tel programme, dont entre autres une gestion engagée qui soutient des employés; un excellent leadership doté d'une valeur de confiance; un comportement uniforme de tous les employés; l'information des employés, ce qui est très important pour qu'ils puissent comprendre pourquoi les mesures sont prises et apprendre comment effectuer ces tâches; un travail d'équipe... Par exemple, nous avons travaillé ensemble au nettoyage de nos machines à mouler les galettes de viande. Ces machines étaient aussi complexes que les trancheuses. L'équipe d'entretien, les employés à la production et le personnel du service d'assainissement s'attaquaient à cette tâche toutes les nuits pour s'assurer que l'équipement était bien nettoyé. Tous les employés étaient habilités et mobilisés. Ils discutaient de leurs responsabilités et de leurs idées, de façon ouverte et libre. Nous avons donc eu beaucoup de coopération; nous avons eu des communications ouvertes et efficaces. Et nous avons un système de récompenses pour souligner le soutien et le bon rendement. Les louanges font beaucoup pour soutenir l'esprit humain. Ce système a beaucoup contribué à la réussite de notre programme, et cela n'a pas coûté très cher.

Cette réussite a atteint son point culminant quand Caravelle Foods s'est vu décerner le Black Pearl Award pour son engagement et sa réalisation exceptionnelle d'excellence en matière de qualité et de salubrité des aliments, en 1999. Ce prix lui a été remis par

l'International Association for Food Protection. Caravelle Foods était la toute première entreprise canadienne à remporter ce prix.

De quoi avons-nous besoin pour améliorer le système de salubrité des aliments au Canada? Vous avez tous hâte, j'en suis sûr, d'entendre mes observations à ce sujet.

Nous devons encourager la création d'une culture de la salubrité des aliments dans toutes nos usines, ainsi qu'au sein de l'ACIA.

Il nous faut des inspecteurs mieux formés. Auparavant, nous formions nos inspecteurs en les envoyant travailler en usine pendant un certain temps, ou encore, on leur dispensait des cours de courte durée durant toute l'année. Je me souviens avoir enseigné à des inspecteurs comment nettoyer une scie à ruban et comment faire des saucisses, afin qu'ils aient une expérience concrète. C'est très important, à mon avis, pour faire un bon travail d'inspection. Il serait avantageux que nous ayons tous fait des études postsecondaires, mais tous n'ont pas besoin d'être vétérinaires. Ces postes devraient être ouverts aux spécialistes des sciences animales, à ceux des sciences de l'alimentation, aux microbiologistes et aux biologistes. On pourrait également embaucher des diplômés de collèges communautaires de programmes de soutien technique spécialement conçus pour le secteur de l'alimentation.

Il faudrait faire des études de base pour mesurer la fréquence des indicateurs et des organismes pathogènes dans nos ingrédients crus et nos produits finis. Nous pourrions ainsi évaluer nos systèmes de salubrité des aliments dans la chaîne alimentaire, entre autres à la ferme dont on a parlé, jusqu'au consommateur, et cela inclurait la traçabilité.

•(1820)

Le président: Veuillez m'excuser, monsieur Osborne. M. Anderson invoque le Règlement.

M. David Anderson: Pourriez-vous répéter ce dernier élément? J'essayais d'écrire mais je n'ai pas pu vous suivre. Juste le début du troisième élément.

M. Ron Osborne: Les études de base.

M. David Anderson: Merci.

M. Ron Osborne: Me reste-t-il encore du temps? J'ai presque terminé.

Le président: En fait, votre temps est écoulé, mais je vais vous en donner encore un peu.

M. Ron Osborne: Nous devons faire des études de base pour mesurer la fréquence des indicateurs et des organismes pathogènes dans nos ingrédients crus et nos produits finis. Nous pourrions ainsi évaluer les systèmes de salubrité des aliments de notre chaîne alimentaire, y compris la traçabilité.

Nous avons besoin de sommaires des données épidémiologiques — c'est-à-dire les types de pathogènes, les nombres de cas, les endroits où il y a eu éclosion et le type de produits — selon le modèle établi par le Dr Ewen Todd, qui travaillait auparavant à Santé Canada. Malheureusement, on n'a pas poursuivi le programme du Dr Todd après que celui-ci est parti travailler aux États-Unis. Ces sommaires nous aideront à évaluer comment nos programmes réussissent à lutter contre les maladies d'origine alimentaire et permettront des améliorations constantes dans un programme déjà bien conçu.

Nous avons besoin d'une meilleure coordination et d'une plus grande coopération entre les diverses compétences, dans les activités de salubrité des aliments.

Enfin, la taille d'une entreprise n'est pas nécessairement un indice de sa supériorité. Les petites usines obtiennent souvent de meilleurs résultats que les grandes en ce qui a trait à la qualité des produits et à la salubrité des aliments. Nous avons besoin d'un système qui puisse soutenir des usines de transformation de la viande de tout genre et de toute taille. Nous devrions poursuivre les discussions avec le comité fédéral-provincial-territorial afin d'élaborer un système de salubrité de la viande axé sur le résultat, tout en reconnaissant les avantages des programmes des provinces, dont le programme HACCP de l'Ontario.

La salubrité des aliments est un idéal que l'on n'atteint jamais.

Merci.

• (1825)

Le président: Merci beaucoup. Monsieur Osborne, pourriez-vous fournir vos propositions au comité?

M. Ron Osborne: J'ai pris des mesures pour que mes notes soient transcrites.

Le président: Vous avez pensé plus loin que moi. Merci beaucoup.

Monsieur Holley, vous avez 10 minutes ou moins.

M. Richard (Rick) Holley (professeur, Département de la science alimentaire, Université du Manitoba, à titre personnel): Qu'entendez-vous par moins? Je suis un professeur d'université.

Le président: Quand il ne vous restera plus qu'une minute, je vais vous faire signe. Cela vous va?

M. Richard (Rick) Holley: Dieu vous bénisse.

Mesdames et messieurs, c'est un grand plaisir pour moi de me trouver dans cet édifice. Cela fait bien longtemps que je n'y étais pas venu.

Permettez-moi de me présenter. J'enseigne la microbiologie des aliments et la salubrité des aliments à l'Université du Manitoba depuis 15 ans. J'ai acquis un peu d'expérience dans l'industrie chez Labatt. J'ai lutté contre la *listeria* dans des entreprises laitières du Nord-Est des États-Unis pendant cinq ans. J'ai en outre travaillé pendant plus de 12 ans à Agriculture et Agroalimentaire Canada, à Saint-Hyacinthe et aussi à Ottawa.

Je suis venu vous encourager et participer à ce débat qui vise à accroître la salubrité des aliments au Canada. Je profite de toutes les occasions qui s'offrent à moi pour traiter des questions liées à la salubrité des aliments.

Quand j'ai entendu dire qu'on avait nommé un enquêteur « indépendant » pour examiner les enjeux entourant la crise de la listériose, j'ai été extrêmement déçu de ce que cela pouvait être une approche partisane du gouvernement fédéral pour régler ce problème. Depuis, j'ai rencontré Mme Weatherill, et j'ai été très satisfait de constater qu'elle s'intéresse également à découvrir autant d'informations que possible sur les lacunes du système de salubrité des aliments, dans le temps qui lui est alloué. Je serais très déçu si, à la fin de son enquête et à la fin de l'examen par votre comité, il subsiste toujours des lacunes graves en matière de salubrité des aliments dans notre pays.

Des problèmes, il y en a partout. J'étais assis dans la salle et j'écoutais les témoignages sur les systèmes de salubrité des aliments à la ferme. Ces systèmes ne fonctionnent pas. Ils ne fonctionnent pas du tout. Et ils ne fonctionnent pas parce que nous ne contrôlons pas le recyclage des pathogènes entre les aliments pour animaux et les animaux. Ces pathogènes s'accumulent dans les stocks d'animaux. J'ai des chiffres. Je pourrai vous les fournir. Je suis désolé de ne pas

avoir un mémoire à remettre au comité, mais si vous souhaitez que je vous envoie un texte, je serai très heureux de vous en fournir un — c'est un document sur les problèmes de salubrité des aliments à la ferme.

L'industrie des aliments pour animaux est une très grande industrie et un très important lobby. Les gens de cette industrie sont très inquiets de risques précis que posent certains aliments avec lesquels on nourrit les ruminants, et ils dressent devant nous le spectre de l'épidémie de maladie de la vache folle. La maladie de la vache folle n'est pas un problème de salubrité des aliments. Ce n'est pas un blasphème, c'est la vérité. Il n'existe pas vraiment de preuve. Un certain nombre d'entre nous croyons que l'organisme responsable de l'ESB ne provoque pas la vMCJ chez l'humain.

Quand a-t-on pris des mesures utiles pour éviter le recyclage des pathogènes des aliments pour animaux vers les animaux puis, dans la chaîne alimentaire, vers les humains? Eh bien, dès 1955, quand on avait décidé, à juste titre, de ne pas faire manger aux porcs des aliments non cuits. La cuisson des aliments pour animaux a évité qu'un grand nombre de gens souffrent des effets de la trichinose. Et ce n'est qu'un exemple. J'en ai bien d'autres que je puis vous fournir, mais je n'en aurai pas le temps.

Voici quels sont les principaux problèmes associés à la salubrité des aliments au Canada. Le Dr Osborne en a mentionné un.

Nous n'avons pas de systèmes efficaces de surveillance des maladies provoquées par les aliments. Nous avons deux systèmes au Canada. Nous avons le système d'information sur les maladies infectieuses à déclaration obligatoire et le Programme national de surveillance des maladies entériques. Ni l'un ni l'autre ne recueille l'information produite lorsqu'il y a une éclosion de maladies.

• (1830)

Le laboratoire du Programme national de surveillance des maladies entériques inclut dans ses rapports tous ceux qui sont tombés malades d'avoir bu de l'eau ou mangé des aliments non salubres. Je pourrais facilement biaiser ces données en envoyant au laboratoire un isolat provenant d'un aliment. Le système national de déclaration des maladies infectieuses varie beaucoup d'une région à l'autre du pays. En Colombie-Britannique et au Québec, je crois, on doit signaler toutes les maladies d'origine alimentaire.

Au niveau fédéral, les maladies alimentaires causées par le *Staphylococcus aureus* et le *Costridium perfringens*, les cinquième et sixième grandes sources de maladies alimentaires, ne font pas l'objet d'une déclaration obligatoire. Dans six de nos dix provinces, les données sur les cas de maladies à déclaration obligatoire sont mises ensemble ou agrégées. Les autres provinces ne rassemblent pas ainsi les données. Quand ces données sont transmises à Ottawa, elles ne servent à rien. Elles ne nous permettent pas de déterminer ce qui rend malade ni quels aliments contenant ces organismes inconnus sont les causes les plus fréquentes de maladies. Nous ne pouvons dire avec une certitude réaliste quels sont les aliments qui présentent un plus grand risque. Or, si nous ne pouvons déterminer le risque, comment diable pouvons-nous le gérer?

Il faut mettre en place des programmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire comme l'a suggéré M. Osborne il y a un moment. Ces programmes existaient à la fin des années 1980 et au début des années 1990, jusqu'à ce que nous y mettions fin pour réduire les coûts. Vous qui devez déterminer à quoi sera consacré l'argent que dépense le gouvernement devriez prendre des décisions en fonction de l'importance pour vous de la salubrité alimentaire. Les maladies d'origine alimentaire coûtent 10 milliards de dollars chaque année au Canada. Une personne sur trois ou quatre souffrira de maladies d'origine alimentaire. Nous ne savons toutefois pas combien de gens en meurent. Nous n'en avons pas la moindre idée. Nous utilisons les données américaines.

Nous pouvons continuer ainsi, mais nous ne mangeons pas les mêmes aliments que les Américains. La composition ethnique de notre population est différente.

Il y a au Canada deux paliers d'inspection des maladies d'origine alimentaire dans des usines agréées par le provincial et le fédéral. Il y a aussi les gouvernements municipaux et les ministères de la Santé qui s'occupent d'inspection des aliments. Les normes sont différentes, la formation aussi et, ce qui en résulte, c'est la confusion totale. Nous devrions avoir honte des lacunes et des chevauchements du système. Et nous ne sommes pas les seuls, le système américain est pire. Ils font exactement comme nous, tout comme les Mexicains.

Le temps est venu de mieux coordonner les efforts des organismes responsables de l'inspection des aliments au pays. Nous n'avons pas besoin de plus d'inspections. Il se peut que, dans certains cas, il faille plus d'inspecteurs, mais il y a déjà suffisamment d'inspections. Ce qu'il nous faut, ce sont des inspections plus intelligentes. Il nous faut des inspecteurs mieux formés qui comprennent les problèmes de la transformation des aliments. Il leur faut mieux comprendre cela.

En ce qui concerne la gestion des éclosions des maladies d'origine alimentaire... Si vous avez lu les rapports rendus publics la semaine dernière sur les leçons que nous avons tirées des expériences passées, ce ne sont que des tentatives d'intimidation et de grands gestes politiques comme ceux auxquels on avait assisté aux niveaux fédéral et provincial en 1999, quand Schneiders avait distribué du fromage contaminé à la salmonellose d'un bout à l'autre du pays et ainsi rendu malade pas moins de 820 personnes dont bon nombre d'enfants.

Merci beaucoup de votre attention.

●(1835)

Le président: Merci à vous, monsieur Holley.

Monsieur Easter, vous avez sept minutes.

L'hon. Wayne Easter: Merci, monsieur le président.

Merci, messieurs.

Je dois vous avouer que je ne sais trop par où commencer.

Je m'adresserai d'abord à vous, monsieur Holley. Vous avez dit qu'on avait encore une fois tiré les mêmes leçons de notre expérience. Selon vous, il ne faut pas davantage d'inspecteurs, mais de meilleures inspections. Je ne peux qu'être d'accord. La salubrité des aliments est certainement dans l'intérêt de tous, du gouvernement, du secteur alimentaire et de tous.

Vous avez soulevé des questions relativement aux maladies d'origine alimentaire, à la façon dont on en traite au Canada et à l'approche que nous devrions adopter. Vous pourriez répondre tous les deux, compte tenu de votre connaissance du secteur, à ma question: quels sont les pays qui ont adopté la méthode que vous préconisez en matière d'inspection des aliments? Y a-t-il des pays qui

fonctionnent ainsi? Selon vous, pourquoi avons-nous maintenu nos pratiques pendant une vingtaine d'années déjà?

M. Richard (Rick) Holley: Je ne voudrais pas vous faire croire que j'estime que le Canada n'est pas à la hauteur en matière de salubrité des aliments. Je n'ai aucune hésitation à manger des aliments cultivés au Canada ou ailleurs.

Je crois toutefois que nous devrions nous acquitter de l'inspection des aliments de façon intelligente et après mûre réflexion. Or, dans le passé, l'inspection des aliments s'est toujours faite de façon simple, mesurable, en fonction de normes à partir desquelles il est facile de déterminer s'il y a conformité ou non.

Ce qui est facile à mesurer, la taille de l'étiquette, les informations qu'on y trouve, le poids au remplissage, l'identification des espèces, est réglé en premier. Mais ce sont là des questions économiques. Les questions de salubrité des aliments sont beaucoup plus complexes. Elles nécessitent une formation en matière de systèmes de salubrité des aliments, tels que le HACCP ou le CVS, pour que soit déterminée la conformité. Ce genre d'inspection prend plus de temps et exige une bonne compréhension des systèmes.

M. Osborne nous a dit que, à l'époque, il était employé mais formait les inspecteurs. Je crois que l'ACIA a conçu des programmes pour remédier à ces problèmes. Il ne serait pas difficile, selon moi, de faire mieux qu'aux États-Unis.

Ron et moi siégeons au comité consultatif d'universitaires de l'ACIA. Nous avons soulevé ces questions, par exemple, quel genre de formation dispensez-vous? J'ai le sentiment qu'on souhaite que la nouvelle génération d'inspecteurs reçoive une formation qui ne porte pas simplement sur les caractéristiques de l'étiquetage ou les autres éléments économiques, mais qui tient aussi compte de la salubrité des aliments à toutes les étapes de la transformation.

●(1840)

L'hon. Wayne Easter: Vous soulevez là un point important, et j'en prends bonne note. Vous avez fait la distinction entre l'inspection visant à déterminer si les étiquettes sont conformes, et l'inspection de la salubrité des aliments — deux choses bien différentes qu'il nous faudra peut-être examiner plus en détail un jour.

M. Osborne a aussi évoqué la nécessité de mieux former nos inspecteurs. Nous savons que, récemment, l'ACIA a décidé de modifier la surveillance de la listériose. On avait alors constaté que les inspecteurs n'étaient pas bien formés. Ils ont dû revenir à Ottawa pour recevoir la formation. C'est Maple Leaf qui, en observant ces inspecteurs, a constaté qu'ils ne savaient pas ce qu'ils faisaient.

Cette situation n'était pas intentionnelle, mais elle était quand même problématique. Est-ce un problème que le manque de spécialisation des inspecteurs de l'ACIA? J'imagine que les inspecteurs doivent connaître toutes sortes de biens et de denrées. Ne serait-il pas préférable qu'ils soient davantage spécialisés?

M. Ron Osborne: J'aimerais répondre à votre question.

Il est évident qu'il y a toutes sortes d'usines. Je ne vois pas d'objection à ce que les vétérinaires inspectent les abattoirs, parce qu'ils ont reçu une formation pertinente, mais ils n'ont pas été formés au système de transformation. Les inspecteurs formés au Canada ont la chance d'avoir peut-être un demi-cours sur la salubrité des aliments. Les inspecteurs qui doivent se rendre dans des usines comme celles de Maple Leaf devraient avoir des connaissances en science des viandes et en science des aliments afin de bien comprendre la science de l'inspection. Voilà ce que je voulais vous dire.

L'ACIA, si elle décidait de donner des cours, pourrait les donner dans les usines mêmes. Il n'est pas nécessaire de faire venir les inspecteurs à Ottawa. Vous pourriez les réunir dans les différentes régions et leur donner la formation sur place. Chaque région devrait avoir un formateur chargé de la formation des inspecteurs de l'endroit.

Le président: Votre temps est écoulé, monsieur Easter.

Monsieur Bellavance, vous avez sept minutes.

[Français]

M. André Bellavance: Merci beaucoup, messieurs, de vos témoignages.

Je veux vous faire part de propos que j'ai lus dans le *Journal de l'Association médicale canadienne* quand la crise de la listériose a frappé. En fait, l'éditorial a été écrit avant même que la crise ne soit terminée. Vous avez travaillé longtemps dans le milieu et possédez une expertise non seulement à l'égard du listeria, mais aussi, dans le cas de monsieur Holley, du domaine biologique. Pour cette raison, j'aimerais poser des questions un peu plus techniques.

Dans l'éditorial, on disait que le gouvernement du Canada avait accepté des normes nationales de contrôle du listeria moins contraignantes que celles d'un bon nombre de pays. On précise que Santé Canada tolère la présence de 100 bactéries par gramme d'aliments prêts à manger, au début de la vie du produit, même si la dose du listeria ingérée peut être plus importante, en fin de compte.

Ici, j'ai besoin de votre expertise parce que je ne m'y connais pas vraiment. On nous dit que la bactérie peut se multiplier pendant la vie du produit, même s'il est réfrigéré. On accepte cette norme de 100 bactéries par gramme, au début de la vie du produit, même si on sait qu'il risque d'y avoir plus de bactéries avant la date de péremption, donc pendant une période où le produit est considéré comme encore bon. En revanche, la Commission du Codex Alimentarius des Nations Unies et de l'Organisation mondiale de la santé a adopté une norme qui tolère la présence de 100 bactéries par gramme, mais seulement à la fin de la vie du produit.

Aux États-Unis, on nous dit que le gouvernement est plus sévère encore. On parle d'une tolérance zéro en termes de bactéries. Je vais vous poser une question précise sur ce dernier point et je vous demanderais aussi de réagir aux autres commentaires qui proviennent du *Journal de l'Association médicale canadienne*. Serait-il possible, comme aux États-Unis, d'appliquer une tolérance zéro? J'ai toujours cru que le listeria était présent dans le sol et qu'on ne pouvait pas l'éradiquer complètement.

Bref, j'aimerais d'abord entendre vos commentaires sur le fait que les États-Unis appliquent cette norme et, en deuxième lieu, j'aimerais savoir si, à votre avis, notre norme est vraiment moins sévère que celles appliquées par d'autres pays.

• (1845)

[Traduction]

M. Richard (Rick) Holley: Vous êtes très perspicace.

La norme de 100 *listeria* par gramme s'accompagne généralement d'une déclaration précisant que la bactérie *listeria* ne peut proliférer dans les produits où l'on permet la présence de 100 bactéries. Par conséquent, qu'il y ait 100 bactéries au début de la durée de vie ou 10 jours plus tard, il n'y en aurait jamais plus de 100. En ce qui concerne les produits dans lesquels la bactérie *listeria* peut proliférer, le règlement canadien est le même que le règlement américain, soit zéro.

La première semaine de février 2008, l'USDA a publié dans son registre fédéral un avis indiquant qu'elle permettrait la présence de 100 bactéries *listeria* dans les produits prêts-à-manger où elles ne peuvent proliférer. Aux États-Unis, comme vous le savez, deux organismes s'occupent des inspections. Nous n'en avons qu'un, Dieu merci, au niveau fédéral, l'ACIA. Aux États-Unis, il y a la FDA et l'USDA. L'USDA est responsable des viandes et volaille et la FDA, des produits laitiers et des poissons. Ainsi, dans les produits approuvés par l'USDA, les produits agréés, on tolère la présence de 100 bactéries *listeria* par gramme, mais pas dans les produits approuvés par la FDA.

Pour ce qui est de la menace associée au nombre de bactéries, la position du Canada est plus sensée parce qu'il est illusoire d'envisager la tolérance zéro pour la *listeria* dans les aliments étant donné que, comme vous l'avez souligné, on trouvera toujours de la *listeria*. D'ailleurs, s'il y a plus de 10 personnes présentes ici, l'une d'entre nous, peut-être même plus d'une d'entre nous, est porteuse de *listeria*.

Par ailleurs, je m'inquiète du fait qu'on se dirige de plus en plus vers l'inspection des produits finis. Or, on ne peut déterminer la salubrité d'un aliment sous forme de produit fini. Il faut plutôt déterminer la salubrité de la production des aliments. Il nous faut produire des aliments dont nous savons qu'ils sont salubres. Les fabricants d'automobiles américains ont appris il y a longtemps que leurs programmes de prévention — ce qu'ont aussi appris les Japonais — permettaient de produire des voitures sûres à conduire dès qu'elles se trouvaient sur la route. C'est ainsi qu'il faut produire les aliments, à l'aide des programmes HACCP. Ainsi, on est certain de la salubrité de tous les aliments qui sortent des usines.

En ce qui concerne le contrôle du produit fini, dans le cas d'une bactérie comme la *listeria* qui est présente dans les aliments à hauteur de 0,1 p. 100, pour que le contrôle du produit fini soit utile, il faut en contrôler au moins un millier.

Et à quoi cela servirait-il? Si la fabrication des aliments ne comporte aucun problème, les produits finis peuvent être consommés sans danger. Si on ne soupçonne aucun problème, on ne contrôlera pas ces produits et on n'aura aucune indication de la proportion du total qui est susceptible d'être contaminée.

La traçabilité n'excuse pas la négligence dans les systèmes de salubrité des aliments. Les rappels et la traçabilité ne sont utiles qu'après le fait. La salubrité doit être intégrée à toutes les étapes de la production des aliments.

Ai-je répondu à votre question?

Le président: Merci.

Votre temps est écoulé, monsieur Bellavance.

À vous, monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Monsieur Holley, si je vous comprends bien, malheureusement, le système ne fait pas en ce moment ce que vous dites que les Canadiens en attendent, Canadiens qui ne connaissent pas la question aussi bien que vous et M. Osborne, et qui croient que le système fait ce qu'il devrait faire.

En passant, je suis d'accord avec vous au sujet de la traçabilité et des rappels. Ce n'est utile qu'après le fait. On essaie de déterminer ce qui s'est passé et où, pour pouvoir dire au public de ne pas manger tel produit. On l'a vu dans le cas de Maple Leaf: il fallait attendre qu'on sache quelle usine était en cause. Il n'était peut-être pas utile d'attendre aussi longtemps, mais on pourrait en parler une autre fois.

Si les consommateurs croient que le système fait ce qu'il ne fait pas, d'après vous, les consommateurs canadiens sont en droit de se poser de nombreuses questions, et de le faire d'une voix forte, quand on parle d'un système qui, selon vous, n'est pas aussi sûr qu'on nous le fait croire, un système qui a notre confiance.

En effet, comme les consommateurs canadiens, je crois que ce système est fondé sur la confiance qui a été bâtie au fil du temps. Autrefois, on connaissait son boucher, son épicier et, comme l'a dit M. Osborne, un commerce n'est pas meilleur parce qu'il est plus grand. Désormais, malheureusement, on se retrouve avec de grandes usines alimentaires, comme je les appelle, puisqu'il s'agit bien d'usines de fabrication de nourriture, dans le cas de Maple Leaf, par exemple. Le produit fabriqué, c'est l'aliment que nous mangeons. Ce sont des usines immenses et non pas de petites boutiques comme celles dans lesquelles nous avons confiance. Nous avons perdu ce sentiment.

Si vous voulez nous entretenir un peu, je vous laisse le temps de parler de la confiance des consommateurs canadiens. Est-elle mal placée, actuellement?

• (1850)

M. Richard (Rick) Holley: Je ne le crois pas. Qu'il s'agisse de petites ou de grandes entreprises, ce qu'elles veulent, c'est rester en affaires. Qu'elles soient régies par le gouvernement fédéral ou un gouvernement provincial, elles doivent respecter des programmes de salubrité des aliments qui sont fondés sur leur expérience. C'est dans leur intérêt. Il y a toujours des éléments moins scrupuleux, prêts à moins de rigueur, mais c'est dans l'intérêt de l'entreprise de suivre ces programmes de manière qu'au bout du compte, les produits ne causent la maladie de personne. Je pense que les consommateurs et les consommatrices peuvent raisonnablement croire que les entreprises qui veulent rester en affaires, soient presque toutes, font de leur mieux.

Je parle publiquement de cette confiance, mais des accidents se produiront. Au cours des 15 à 20 dernières années, les pathogènes ont évolué. Je ne sais pas si des témoins précédents vous en ont parlé, mais si l'on considère les statistiques sur les maladies d'origine alimentaire au Canada, malheureusement très lacunaires, on constate qu'il y a eu des changements importants pour ce qui est des organismes causant des maladies d'origine alimentaire. Les maladies causées par des staphylocoques sont plus rares qu'autrefois, et nous savons pourquoi. C'est parce que nous nous servons mieux des systèmes de réfrigération, qui sont plus disponibles. L'industrie s'en sert. Contrairement à la *listeria*, cet organisme ne peut croître à une température de réfrigération. Et qu'avons-nous fait? Nous avons remplacé le staphylocoque par la *listeria*, un organisme tout à fait adapté aux conditions de vie dans les établissements de traitement de viande. Il faut donc régler ce problème. J'ai confiance qu'on y arrivera.

Mais si de nouveaux règlements prouvent que le gouvernement agit, et fait bien peu en dehors de ça, c'est très, très trompeur. Voilà ce qui me préoccupe. Dès cet automne, on devrait voir de nouvelles lignes directrices sur la *listeria* et les tests de produits finaux. Dans le secteur, un groupe de travail proposera de nouveaux règlements pour les surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments. Je parle des murs et des plafonds de toute l'usine. Oui, on y trouvera de la *listeria*. Mais je peux vous dire qu'on y trouvera aussi beaucoup d'organismes qui d'un point de vue biochimique ressemblent à la *listeria*. Ce sont les mêmes tests. On s'enliserait dans tous ces tests, qui se multiplieront et la nourriture pourrira avant qu'elle puisse être livrée.

Je crois que ce genre de mesure discréditera le HACCP auprès du secteur alimentaire. Or, je crois que le HACCP peut être efficace. On peut améliorer les systèmes actuels pour obtenir les résultats espérés. Ce n'est pas encore le cas, mais je crois que c'est possible. Mais assurément, si on fait des tests sur les produits et qu'on cherche des *listeria* monocytogènes dans les antichambres, les travailleurs d'usines se diront: « Voilà l'inspecteur, et il n'y connaît rien ». Il y aura une perte de confiance, et c'est ce qu'on a constaté aux États-Unis, messieurs. Si nous voulons faire comme les Américains, allons-y, mais ce ne sera qu'une perte de temps.

• (1855)

M. Ron Osborne: J'aimerais simplement ajouter qu'il faut investir davantage d'efforts dans la formation des travailleurs d'usines, dans le développement des ressources humaines. Il faut changer leur culture, c'est ce qui marchera. Il faut intervenir avant que les produits sortent de l'usine. Chaque travailleur a une responsabilité dans l'aseptisation, le nettoyage, la vérification de la manutention des produits, la tenue des travailleurs, le lavage des mains et s'ils viennent travailler quand ils sont malades. Les employés doivent être formés, il faut leur dire pourquoi ce qu'ils font est important.

Le président: Merci, monsieur Osborne.

Monsieur Anderson, vous avez sept minutes.

M. David Anderson: Merci.

Monsieur Osborne, j'ai quelques questions pour vous. Vous estimez que tous les inspecteurs ne doivent pas nécessairement être vétérinaires. Je me demande comment cette idée est reçue par l'industrie et par le syndicat et j'aimerais connaître vos commentaires à ce sujet. Le syndicat a été très dynamique, et semble vouloir se faire du capital politique, pour avoir de meilleures assises, et je me demande comment il reçoit ce genre d'observations.

M. Ron Osborne: Je n'ai pas parlé au syndicat.

Je ne crois pas que les syndiqués soient tous des vétérinaires, à moins qu'il y ait plus d'un syndicat. Je crois que beaucoup d'inspecteurs ne sont pas vétérinaires. Dites-moi, pourquoi feriez-vous l'école vétérinaire, pour tout apprendre de la physiologie, de la pathologie et de la chirurgie, pour finir inspecteur de viandes? Il faut des vétérinaires, mais pour relever les niveaux, en termes de formation et de compréhension du sujet, il faut aussi des gens ayant un autre type de formation.

Beaucoup d'inspecteurs sont d'anciens bouchers, et je ne sais pas s'ils n'ont que des études secondaires. C'est une question à poser à l'ACIA: Quelles qualifications faut-il pour devenir inspecteur? Je ne sais vraiment pas ce qu'en pensent les vétérinaires.

Précisons que je faisais partie du comité consultatif du conseil du doyen du Collège de médecine vétérinaire de l'Ontario, mais ce sujet n'a pas été soulevé à ce comité.

M. David Anderson: Bien.

J'aimerais que nous parlions un peu de ces systèmes. D'abord, vous affirmez que des résumés des données ont été créés, au début. Vous avez nommé M. Todd, je crois, comme créateur de ce cadre de données, qui a ensuite été mis de côté.

Pourriez-vous nous parler un peu plus de ce cadre? Vous semblez croire à son importance.

M. Ron Osborne: Oui, M. Holley a parlé de rassembler de nombreuses données.

Plus que de rassembler des données, on a pu communiquer avec des instances responsables de la santé publique au Canada, pour savoir où se produisaient les éclosions, qu'il s'agisse d'une école, d'un hôpital ou d'un buffet dans une église. Il a précisé aussi de quels aliments il s'agissait, par exemple des saucisses à hot-dog ou de la salade de patates, le nombre de personnes atteintes, etc. Il a publié ces données. Je pense que c'était dans le *Journal de l'Institut canadien de science et technologie alimentaire*. C'est donc publié. Je me suis servi de ces données dans mon enseignement, à l'Université de Guelph pour montrer quels étaient les risques, quels types d'aliments présentaient le plus de risques, quels organismes, etc.

M. David Anderson: Vous avez dit qu'une entreprise plus grande n'est pas nécessairement supérieure. Nous en avons parlé à quelques reprises, ici, en comité, avec quelques témoins. Nous avons posé des questions pointues à M. McCain, là-dessus.

Avez-vous une idée de la façon dont on peut s'assurer que les plus petites entreprises pourront aussi rester en affaires? Si on adopte certaines des mesures que vous proposez, on parle d'un système très exhaustif, peut-être trop onéreux pour certaines petites entreprises.

• (1900)

M. Ron Osborne: Comme je le dis dans ma déclaration, il faut une méthode fondée sur les résultats. Auparavant, nous insistions beaucoup sur les normes s'appliquant aux matériaux de construction, et ainsi de suite, mais on sait à présent que l'inspection doit être axée sur les résultats. Comme on l'a déjà dit, il s'agit d'éviter que nos produits rendent des gens malades en s'assurant que ces produits ne présentent pas de risques à la sortie des usines.

Je pense qu'il est souvent plus facile pour les petites usines d'offrir de la formation parce qu'ils connaissent bien leurs employés; lorsqu'ils constatent les résultats de leur programme, ils peuvent améliorer leurs produits. C'est beaucoup plus facile pour eux parce que tout le monde parle la même langue, par exemple. Dans bien des cas, les membres d'une même famille travaillent ensemble.

Dans les grosses usines, il peut y avoir des obstacles linguistiques si les employés appartiennent à différents groupes ethniques. Pour assurer la formation nécessaire, il faut élaborer un vaste programme et veiller à ce qu'il soit offert dans toutes les langues parlées par les employés.

Il faudrait peut-être établir des balises pour les « grandes » et les « petites » entreprises. On parle souvent de PME, c'est-à-dire de petites et moyennes entreprises, par opposition aux grosses usines. Au Canada, les usines de transformation des viandes, et pas seulement les abattoirs, ont tendance à se fusionner et deviennent de moins en moins nombreuses. C'est aussi le cas de certaines usines de transformation.

Certains d'entre vous ont dit qu'ils fréquentaient les marchés en plein air. On y trouve souvent d'excellents produits, mais on ne sait pas si les normes de sécurité alimentaire y sont suivies, parce que ces marchés ne sont pas inspectés par les autorités fédérales. Certains estiment que les inspections devraient se faire dans toutes les usines, mais je vous rappelle que l'ACIA ne s'occupe que des usines enregistrées auprès des autorités fédérales, et non des usines provinciales. Les mesures décrétées par l'agence ne touchent pas nécessairement les usines provinciales. Comme je le dis, si une province conçoit un programme comme l'a fait l'Ontario avec le programme avantage HACCP, et que ce programme est équivalent au PASA — le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments de l'ACIA, cela devrait être reconnu.

M. David Anderson: Je crois que M. Holley voulait intervenir.

Croyez-vous, monsieur Holley, que toutes les usines devraient être assujetties à la même norme, ou est-il acceptable qu'il y ait des normes provinciales, essentiellement parce que les usines visées desservent un marché beaucoup plus petit? Croyez-vous que les mêmes exigences devraient s'appliquer à tous?

Je vous pose la question à tous les deux.

M. Ron Osborne: Ce sera difficile, parce que cela acculerait beaucoup de petites usines à la faillite. Si une entreprise exporte, elle doit satisfaire certaines exigences. Et pour pouvoir s'en assurer, il faut appliquer la même norme. Cependant, il y a d'autres débouchés pour ces produits dans les provinces, par exemple le marché local. Dans ce cas, il faut appliquer une norme de salubrité équivalente à la norme fédérale, c'est-à-dire un programme de HACCP.

Nous avons de bons procédés de fabrication, mais ils ne sont peut-être pas suivis aussi vigoureusement partout. Les usines peuvent transformer de la viande pour la vendre, même à l'intérieur de la province, mais il y a beaucoup de chaînes de magasins au détail... On a parlé tout à l'heure de certaines chaînes de magasins qui se souciaient peu des fournisseurs de fruits et légumes. Il y en avait même dans l'industrie de la viande. Beaucoup de chaînes refusent d'acheter la viande d'usines non assujetties aux inspections fédérales. En revanche, elles contreviennent parfois à la règle parce qu'il est souvent difficile d'acheter de l'agneau inspecté par le gouvernement fédéral. Je sais qu'en Ontario on peut acheter de l'agneau inspecté par les autorités provinciales.

Il faut faire preuve de souplesse et poursuivre les discussions avec le comité fédéral-provincial-territorial au sujet des moyens à prendre pour mettre en place un système de salubrité des viandes capable de protéger tous les consommateurs canadiens.

Le président: Votre temps est écoulé.

Pourriez-vous répondre de façon très concise et directe, monsieur Holley?

M. Richard (Rick) Holley: J'aimerais aborder deux sujets, le premier étant le système des deux poids, deux mesures.

Je souscris aux propos de M. Osborne, mais tant que le problème n'aura pas été résolu, je crois qu'il faudrait que la même norme s'applique partout. Il y aura toujours des problèmes relativement aux produits importés s'ils doivent répondre aux normes provinciales mais pas à la norme fédérale. Les produits fabriqués en Ontario ne peuvent être vendus au Manitoba, mais les produits provenant de Chine peuvent être vendus aux quatre coins du pays. Voilà ce qu'il faut corriger parce que nous avons signé les ententes de l'OMC relatives aux normes sanitaires et phytosanitaires.

Le deuxième sujet dont je veux parler concerne les 45 p. 100 des aliments vendus au Canada qui sont inspectés par le gouvernement fédéral. Je suis désolé, il s'agit plutôt de 55 p. 100 des aliments qui sont inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les aliments comme les céréales, les huiles de cuisson et les épices ne sont pas inspectés par qui que ce soit. Si vous croyez que l'inspection sera la panacée pour garantir la salubrité alimentaire au Canada, vous vous trompez.

Il y a aussi autre chose: j'aimerais vous parler des programmes de surveillance des maladies d'origine alimentaire qui existent déjà. Les États-Unis se sont dotés du programme FoodNet qui repose sur 10 sites sentinelles et surveille la santé de 45 millions de personnes, comme le programme élaboré par M. Todd le faisait au Canada auparavant. Nous avons un système naissant au Canada, géré par l'Agence de santé publique du Canada. Il surveille la santé d'un million de résidents de Kitchener-Waterloo. On prévoit établir un autre site sentinelle cette année, en Alberta ou en Colombie-Britannique.

• (1905)

Le président: Merci.

Madame Duncan, vous avez cinq minutes.

Mme Kirsty Duncan (Etobicoke-Nord, Lib.): Merci, monsieur le président.

Merci, messieurs.

Je suis désolée d'avoir manqué le début de votre déclaration, monsieur Holley, mais j'aimerais revenir sur certains de vos propos. Pouvez-vous nous énumérer les produits qui ne sont pas inspectés au Canada?

M. Richard (Rick) Holley: D'une façon générale, oui: les produits de boulangerie, les produits céréaliers, les biscuits, les gâteaux, les pâtes, le beurre d'arachide, les préparations lactées pour nourrissons, le jus non pasteurisé, les épices — et je pourrais continuer. Le gouvernement fédéral, c'est-à-dire l'ACIA, n'inspecte que les aliments assujettis à la Loi sur l'inspection du poisson, à la Loi sur l'inspection des viandes et à la Loi sur les produits agricoles au Canada. L'agence n'a pas le temps de le faire, même si c'est sa responsabilité; elle ne peut tout simplement pas le faire et je compatis à sa situation.

Mme Kirsty Duncan: Merci.

Quelles sont les conditions les plus propices à la prolifération de *listeria*, par exemple la température ou l'humidité? Quelles sont les conditions idéales à sa croissance? La fourchette des conditions est-elle très étendue ou très limitée? En modifiant certaines conditions, pourrait-on l'empêcher de proliférer?

M. Richard (Rick) Holley: Il s'agit d'un micro-organisme psychotrophe. Il se multiplie très très lentement à la température du réfrigérateur, si bien qu'une température de quatre degrés ne pose

aucun problème; il peut se multiplier de façon extraordinaire sur une période de 59 jours qui est la durée de conservation d'une viande cuite ou fumée emballée sous vide. La *listeria* n'a pas besoin d'oxygène pour se multiplier.

Cette bactérie est relativement peu sensible aux variations du pH. Elle peut croître à un pH très élevé ou est très faible — allant de 9 à 4,5. Cela ne lui nuit pas. Elle croît aussi à la température du corps, puisqu'elle est capable de tuer des êtres humains.

Mme Kirsty Duncan: Si nous modifions les paramètres, sera-t-il possible de changer l'environnement de manière à réduire les risques de multiplication de cette bactérie?

M. Richard (Rick) Holley: Absolument. Gardez tout propre. Cela va de soi, et je ne plaisante pas.

Plus nous connaissons ce qui limite les capacités de croissance de cet organisme, plus nous serons en mesure de le contrer. Le 8 septembre dernier, Santé Canada a finalement autorisé l'utilisation de diacétate de sodium dans les produits qui ont causé une listériose mortelle chez les gens, surtout en Ontario.

Ce produit est approuvé depuis longtemps aux États-Unis. Nos voisins l'ont autorisé il y a trois ans, au moment du plus important rappel d'aliments, environ 26 millions de livres de roulé de dinde cuite et fumée, contaminées par la *listeria*. Les chances étaient inégales car Santé Canada se montrait réticent à faire de même; toutefois, mais pendant l'éclosion de listériose, le ministère a émis une autorisation de mise en marché provisoire permettant de l'utiliser.

Nous savons à présent comment stopper la croissance de ce micro-organisme et il y a une centaine de produits semblables qui contiennent cet antimicrobien.

Mme Kirsty Duncan: Ce qui m'amène à ma question suivante. Vous avez dit que ce produit prévient la croissance du micro-organisme. Il doit y avoir un signe dénotant assez tôt la présence du problème. Quel sera-t-il?

• (1910)

M. Richard (Rick) Holley: Excellente question. Le système de salubrité assure une alerte précoce.

Les nouvelles mesures prises par l'ACIA pour détecter de façon précoce les problèmes imminents permettront de recueillir des données chronologiques; elles permettront de déceler l'accumulation de ces micro-organismes sur le matériel et leur croissance dans le caillé de fromagerie qui est présent dans les pièces et les articulations d'un appareil en prélevant régulièrement un échantillon sur les surfaces en contact avec l'aliment. Après quelques mois, et corrigez-moi si je me trompe, Ron, on constatera dans une usine de transformation alimentaire...

Il peut y avoir un rang de 10 machines fabriquant des saucisses à hot-dog. Si vous surveillez ces 10 machines et décelez la présence de *listeria* dans l'une d'elles, vous saurez qu'il faut retirer cette machine. Parallèlement, vous commencerez à faire des analyses sur les produits finis. Comprenez-moi bien, je ne recommande pas de ne plus tester les produits finis, mais de ne pas le faire d'une façon aléatoire.

Le système d'alerte précoce est lié au programme d'échantillonnage des surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

M. Ron Osborne: Si on recueille les données, pourquoi ne pas les utiliser? C'est une des lacunes du programme de Maple Leaf, d'après ce que j'ai entendu. On recueillait des données, mais on ne les analysait pas.

Mme Kirsty Duncan: Il n'y avait aucune analyse.

Le président: Votre temps est écoulé. Merci.

Monsieur Shipley, à vous pour cinq minutes.

M. Bev Shipley: Gardez tout propre. Voilà ce que vous prônez. Il faut nettoyer et désinfecter, s'assurer que les travailleurs sont propres et qu'ils se lavent les mains. Sommes-nous en train de développer des micro-organismes résistants?

Je vous écoute. Nous sommes en train de créer une super bactérie.

La dernière fois que j'ai été à l'hôpital, ce qui remonte à un certain temps déjà, il n'y avait pas les petits distributeurs de produits désinfectants pour les mains à l'hôpital. Mais il n'y avait pas d'infection causée par les super bactéries. Maintenant, il y en a partout: dans nos hôpitaux, dans tous les milieux de travail. Quand quelqu'un éternue, nous nous lavons les mains. Sommes-nous en train de créer des conditions propices à la création d'une super bactérie? Vous avez dit qu'il faut s'assurer que tout est propre. Mais comment le faire lorsqu'il me semble à moi, un simple profane, que les bactéries sont de plus en plus résistantes?

M. Richard (Rick) Holley: Vous faites allusion à certains problèmes qui pourraient avoir lieu dans le milieu nosocomial, et à mon avis, cette possibilité existe déjà. Dans le milieu hospitalier, nous utilisons beaucoup de produits antimicrobiens constamment, et ces produits pharmaceutiques antimicrobiens sont utilisés chez les patients immunodéficients, en règle générale. Donc, ce milieu est propice à la sélection naturelle. Quand vous exercez des pressions sur une population microbienne — et les populations microbiennes sont un bon exemple car elles sont grandes, il y a des millions et des millions de microbes — dans tout système organique, tout système biologique, vous allez trouver dans ces grandes populations un individu qui est en mesure de survivre à ces pressions sur la population en question. Donc, si cette pression prend la forme d'un antibiotique, des résistances aux antibiotiques vont se développer. Si une résistance pH se développe, vous allez voir des organismes qui peuvent croître à une résistance de 9, etc.

M. Bev Shipley: Comment pouvons-nous renverser cette tendance? C'est vous qui avez les doctorats, vous êtes les médecins. Je ne vous demande pas de nous dire comment nous pouvons rendre ces microbes plus forts. Comment pouvons-nous les affaiblir sans devoir utiliser des antibiotiques plus forts, des désinfectants plus forts, toutes sortes de produits plus forts, et ensuite, une fois que les microbes seront habitués à ces produits plus forts, nous serons confrontés à un problème encore plus grave. Moi, je m'intéresse à la solution.

M. Ron Osborne: Nous examinons le système au complet, et ce n'est pas comme si nous voulions des désinfectants plus forts, mais nous voulons limiter la croissance des micro-organismes dans tout le système. Si les microbes s'accumulent dans les divers appareils et équipements, ils se multiplient en très grand nombre. Selon nous, il faut limiter le nombre de micro-organismes; telle était notre philosophie chez Caravelle. Nous avons supposé que si nous limitons le nombre de micro-organismes, du début du traitement des viandes jusqu'à la fin, il y aurait moins de risques au moment où les produits seront rendus au restaurant.

Nous ne cherchons pas forcément des désinfectants plus forts, même si parfois il se peut que nous soyons obligés de les utiliser, mais nous cherchons à limiter le nombre de micro-organismes dans tout le système pour qu'ils ne s'accumulent pas et ensuite contaminent le produit.

●(1915)

M. Richard (Rick) Holley: D'après notre expérience, il n'y a pas de sélection naturelle qui crée des supermicrobes dans le milieu alimentaire. Dans le milieu nosocomial, si. Donc, nous avons établi une série d'obstacles différents, de façon intelligente, et cette démarche a fonctionné pour nous. Si je comprends bien, la listériose associée à l'éclosion en question n'était pas ce qu'on appelle un supermicrobe.

M. Bev Shipley: Merci.

Le président: Messieurs, merci beaucoup.

Je vous remercie beaucoup d'avoir pris le temps nécessaire pour comparaître devant le comité. Sans doute, vous deux avez beaucoup plus de connaissances scientifiques sur ces questions que la majorité d'entre nous.

Nous devons nous attarder sur certaines affaires du comité. Encore une fois, je vous remercie d'être venus.

M. Richard (Rick) Holley: Merci.

Si vous avez besoin de notre aide, nous serions ravis d'essayer...

Le président: Merci.

J'ai un avis de motion sous les yeux, et ensuite, nous devons traiter de certaines questions budgétaires.

Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président. Je remercie nos invités.

Je vais lire la motion aux fins du procès-verbal:

Que, conformément au paragraphe 108(1) du Règlement et à l'ordre du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire du 12 février 2009, le Sous-comité sur la sécurité alimentaire demande que lui soit livré d'ici le 27 mai 2009 des copies des notes qui auraient été prises par les titulaires de charges publiques ci-dessous ou fournies à ces personnes par des lobbyistes des Aliments Maple Leaf Incorporés aux dates indiquées ci-après et obtenues du Commissariat du lobbying du Canada: le 4 décembre 2008, à l'honorable Vic Toews; le 29 août 2008, à l'honorable Jim Prentice; le 4 septembre 2008 à l'honorable Gerry Ritz; le 24 juillet, le 4 septembre et le 5 novembre 2008, à Brian Evans; le 17 octobre 2008, à Kevin Lynch; les 25, 28 et 29 août, les 12 et 17 septembre, les 10 et 14 octobre et le 7 novembre 2008, à Carole Swan; le 12 septembre 2008, à Paul Benoit; le 4 septembre 2008, à Cameron Prince; le 29 août 2008, à Laurie Throness; les 23 et 26 août 2008, à Stephany Crowley; le 25 juillet 2008, à Meena Ballantyne; le 25 juillet 2008, à Aaron Gairdner.

Merci, monsieur le président.

Le président: Merci.

Discussion quant à la motion?

Monsieur Anderson.

M. David Anderson: J'ai un commentaire bref. On dirait que l'opposition va à la pêche encore une fois. Ils ne prendront rien. L'opposition mène une chasse aux sorcières, qui ne mène à rien.

L'enquêteur indépendant a témoigné ici. Au début, l'opposition a tenté de créer des doutes à savoir si elle était en mesure de faire son travail. Nous avons entendu clairement dans le cadre de témoignages qu'elle va être capable de faire son travail, qu'elle est indépendante et qu'elle a la coopération de tous. Pas plus tard que cet après-midi, M. Easter tentait toujours de dire qu'elle ne pouvait pas faire son travail. De toute évidence, elle est capable.

Les documents demandés ont été fournis par le passé. Les documents demandés par le comité ont été fournis. Pour d'autres documents, comme ceux demandés au moyen de la Loi sur l'accès à l'information, documents qui, selon l'opposition avaient été modifiés, il a été bon de les obtenir, parce que, comme on l'a vu, on a pu prouver qu'ils n'ont pas été modifiés de quelque façon que ce soit; en fait, ils clarifiaient la situation plutôt que de l'amender ou de la changer d'une façon ou d'une autre.

Aussi, l'opposition s'en est prise au ministre sur cette question, comme on l'a entendu ici et à la Chambre. De toute évidence, aujourd'hui nous avons entendu des témoignages, ouverts et directs, et en conformité avec les concepts d'ouverture et de transparence du processus. Le ministre lui-même a parlé de façon ouverte et transparente.

À un moment donné, on nous a dit qu'il y avait des problèmes relativement au rappel de produits. Nous avons depuis appris que le processus a fonctionné comme il se devait compte tenu des événements qui ont eu lieu.

On s'en est également pris aux communications. Nous avons appris que le ministre était au travail, a fait un bon travail et que les communications étaient claires.

Il y a une autre chose qui me dérange: on a tenté de polluer le rapport de l'enquêteur indépendant, je crois, avant même qu'il soit présenté.

M. Allen a présenté de nombreuses motions. De toute évidence, il tente d'aller à la pêche, il sait bien si c'est ce qu'il veut faire. Nous aimerions en fait qu'il présente un peu de substance afin que nous puissions appuyer sa motion, mais dans ce cas, évidemment, il a une liste de titulaires de charges publiques désignés, a dressé une liste de leurs communications avec Maple Leaf et tente de voir ce qu'il peut découvrir.

D'après ce que je peux comprendre, je ne crois pas que cette motion mène à quoi que ce soit, mais encore une fois, si l'opposition présente du contenu, nous serions certainement prêts à l'appuyer. Mais s'il s'agit simplement de chasse aux sorcières, je crois qu'à un moment donné, nous allons nous lasser.

De plus, il faudrait probablement demander des copies, plutôt que de demander des copies à qui que ce soit, parce qu'il faudra quand même beaucoup de temps pour les obtenir si les gens décident de ne pas les envoyer.

Voilà les quelques commentaires sur cette motion.

● (1920)

Le président: Merci.

Monsieur Easter.

L'hon. Wayne Easter: Merci, monsieur le président.

J'imagine que vous allez me permettre la même liberté, parce que les commentaires du secrétaire parlementaire n'avaient certainement rien à voir avec la motion. Je me sens dans l'obligation d'aborder l'aspect politique que le secrétaire parlementaire a tenté d'aborder lorsqu'il traitait de la motion de M. Allen. Il a d'abord accusé M. Allen d'aller à la pêche. Monsieur le président, je vous dirais qu'il s'agit du rôle des enquêtes publiques. On cherche des pistes, on cherche des documents. C'est à partir de ces documents et de ces pistes qu'on trouve des écarts en ce qui a trait au témoignage fourni.

Il a fait des commentaires sur le soi-disant enquêteur indépendant. Je peux vous dire d'après mon impression de son témoignage devant le comité qu'elle est une femme extraordinaire. Toutefois, le mandat qu'on lui a donné indique clairement qu'elle n'a pas l'autorité

d'enquêter sur l'un des aspects les plus importants de toute cette crise de la listériose. C'est le contrôle politique exercé au moment de la crise. Elle n'a pas encore fait enquête sur le ministre. Cela me préoccupe. Il aurait dû faire l'objet de la première enquête. Nous savons que des élections allaient être déclenchées à ce moment-là, et nous savons d'après les commentaires faits par son propre directeur des communications que le ministre était davantage préoccupé par les conséquences politiques que par la sécurité alimentaire des Canadiens.

Je crains certainement que l'enquêteur indépendante — oui, elle a peut être fait rapport sur la façon de régler certains des problèmes du système — ne traitera pas des implications politiques dans son enquête.

Pour ce qui est des rapports de vérification et de l'interprétation que le secrétaire parlementaire a tenté d'en faire, monsieur le président, je lui demanderais de les lire. Des questions surgissent clairement à la lecture du rapport de vérification du 11 février au 6 août. Monsieur le président, ils ont tous été changés ou amendés le 26 août 2008, après qu'on ait confirmé 12 décès au pays attribuables à la listériose. Cela me semble plutôt étrange. Il ne s'agit pas de simples amendements, monsieur le président. Je me demande en fait si on n'aurait pas falsifié des preuves.

Alors je ne suis pas du même avis que le secrétaire parlementaire à cet égard. Le ministre n'a fait preuve ni d'ouverture ni de transparence. Il n'a donné au comité parlementaire qu'une heure de son temps pour le questionner aujourd'hui, il est arrivé sans mémoire écrit et traduit alors qu'il a accès à toutes les ressources du ministère, il n'a pas fourni au comité toute la documentation que nous avons demandée à l'avance mais plutôt une demi-heure après le début de la séance; ainsi, le ministre n'a pas fait preuve d'ouverture ni de transparence, monsieur le président. À mon avis, il doit cacher quelque chose. Je soulève ces points, monsieur le président pour composer avec l'interprétation faite par le secrétaire parlementaire. Et c'est l'une des difficultés que nous avons avec un comité parlementaire plutôt qu'une enquête publique — pour laquelle je suis de plus en plus favorable — parce que le gouvernement, pour une raison ou une autre, plutôt que de tenter d'obtenir les faits, tente de protéger le ministre. Je suis donc préoccupé, et je vais certainement appuyer la motion.

Il ne s'agit pas d'une question de pêche, mais de recherches — et je remercie certainement M. Allen d'avoir fait le travail d'enquête — pour savoir si ces documents existent. Ils devraient nous être présentés. Il faut les voir pour faire toute la lumière sur cette affaire.

● (1925)

Le président: Pour ce qui est des documents qu'on a demandés, le greffier les a reçus il y a près de deux semaines. Ils ont été envoyés à la traduction. Si vous voulez blâmer le greffier, et je crois que c'est ce que vous faites, je ne pense pas que ce soit vraiment juste. Nous avons reçu la traduction aujourd'hui. Nous avons reçu les documents originaux il y a deux semaines.

Monsieur Allen.

M. Malcolm Allen: Merci, monsieur le président.

Je tiens à remercier mon honorable collègue, le secrétaire parlementaire, des commentaires qu'il a fait un peu plus tôt, mais je dois dire très clairement que je ne vais jamais à la pêche. Si je le faisais, j'aurais peut-être le bon appât pour attraper ce que je recherche. J'essaie d'obtenir des renseignements du mieux que je le peux.

Comme vous le savez, monsieur le président, j'ai essayé à quelques reprises, et je crois que j'ai fait preuve de collaboration, par votre entremise, monsieur le président, d'obtenir certains renseignements. Un peu plus tôt, les choses étaient un peu plus générales. J'ai écouté des commentaires et des conseils et j'ai essayé d'en venir à une requête plus raisonnable et plus précise afin que les députés ministériels puissent se procurer ces documents; cela nous éviterait d'avoir à chercher nous-même tous ces renseignements, ce qui serait plutôt onéreux, ce qui n'aurait pas été tâche facile. J'ai proposé cette nouvelle version dans un esprit de collaboration parce que je pense que c'est ce qu'on avait l'intention de faire lorsque nous avons entamé ce processus, monsieur le président. Je sais que vous aviez demandé qu'on en fasse un effort coopératif.

Si en fait il n'y a rien dans ces documents, je suppose que je devrais me coucher très tard après les avoir lu et quand j'aurai fini je les détruirais tout simplement. Tout ce que j'aurais appris seront des choses qui ne sont pas vraiment utiles au comité, mais qui nous auront peut-être appris beaucoup de choses sur le fonctionnement du système. Ça c'est quand même assez utile.

À titre de parrain de cette motion j'aimerais signaler que ce n'est pas qu'on essaie de tout attraper au passage ou d'aller à la pêche. Nous essayons simplement d'obtenir des renseignements qui me pourraient être utiles, à titre de député. C'est pourquoi j'ai proposé cette motion, afin de mieux comprendre la situation et mieux faire mon travail. Comme je l'ai dit au comité et publiquement, je veux simplement me pencher sur le dossier de la salubrité des aliments. C'est mon objectif.

Monsieur le président, je pense que certains se rendront bien compte de ce qu'il en est. Tout au moins je l'espère. J'espère que tous les honorables députés appuieront ma motion, même si certains pensent que je vais tout simplement à la pêche. Quant à ceux d'entre vous qui savent vraiment comment pêcher, peut-être pourriez-vous me donner un petit coup de pouce puisque je ne sais pas vraiment comment pêcher, et je me fierai à vous pour appâter mon hameçon. Peut-être un jour pourrais-je attraper le parfait poisson.

Merci.

Le président: Merci.

Monsieur Bellavance.

[Français]

M. André Bellavance: Je veux seulement ajouter que la population saura juger des propos de M. Anderson, le secrétaire parlementaire du ministre. Car il dit que, pour sa part, le fait qu'on recherche la transparence, le fait qu'on veuille avoir de l'information au sujet du dossier et le fait qu'on veuille bien informer la population grâce à cette information, ce sont des mesures dilatoires purement et basement partisans et de l'obstruction de la part de l'opposition.

Comme on le dit depuis le début, la création de ce sous-comité vient tout simplement suppléer au manque de transparence dont le gouvernement a fait preuve volontairement et de façon décisive dans toute cette crise. Aujourd'hui encore, le ministre est venu nous dire qu'il est très satisfait de la façon dont il a mené les choses. Il nous dit toujours que l'opposition réfute les compétences de Mme Weatherill, ce qui n'a jamais été le cas. Tous les gens savent — les médias en ont fait mention — qu'ils ne peuvent pas savoir ce qui se passe au cours de cette enquête, qui est faite en secret, en catimini.

Le ministre aura son rapport et en fera ce qu'il veut. C'est clair dans l'esprit de tout le monde. Il n'y a que les conservateurs qui continuent à dire que c'était la bonne chose à faire. Ce n'est pas de cette façon que le dossier du SRAS et celui de la contamination du sang ont été traités. Malheureusement, il y a eu d'autres crises par le passé. On n'a pas mené des enquêtes en catimini. On a nommé un juge indépendant pour qu'il mène une enquête. C'est de cette façon qu'on doit procéder. C'est la raison d'être de ce sous-comité. Ce n'est pas par plaisir, mais parce que la population a demandé à connaître la vérité et qu'elle veut qu'on trouve des pistes de solution pour ne pas que ce genre d'événements se reproduise.

On n'est pas naïfs, on sait que ça pourrait se reproduire, mais il faut qu'on puisse, comme législateurs, tout mettre en oeuvre pour l'éviter. Je pense que c'est notre travail. On ne fait que notre travail. La motion de M. Allen a simplement pour but de rechercher la vérité. Je n'y vois là aucune obstruction ni manoeuvres dilatoires.

On va voter en faveur de cette motion.

● (1930)

[Traduction]

Le président: Très bien. Merci beaucoup.

(La motion est adoptée.)

Le président: Puisque nous devons discuter maintenant des questions budgétaires, j'aimerais que quelqu'un présente une motion pour que nous puissions poursuivre nos travaux à huis clos.

M. Anderson en fait la proposition.

(La motion est adoptée.)

[La séance se poursuit à huis clos.]

Publié en conformité de l'autorité du Président de la Chambre des communes

Published under the authority of the Speaker of the House of Commons

**Aussi disponible sur le site Web du Parlement du Canada à l'adresse suivante :
Also available on the Parliament of Canada Web Site at the following address:
<http://www.parl.gc.ca>**

Le Président de la Chambre des communes accorde, par la présente, l'autorisation de reproduire la totalité ou une partie de ce document à des fins éducatives et à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé de journal. Toute reproduction de ce document à des fins commerciales ou autres nécessite l'obtention au préalable d'une autorisation écrite du Président.

The Speaker of the House hereby grants permission to reproduce this document, in whole or in part, for use in schools and for other purposes such as private study, research, criticism, review or newspaper summary. Any commercial or other use or reproduction of this publication requires the express prior written authorization of the Speaker of the House of Commons.